rex royal

The Touch of Taste

Betriebsanleitung	S400
Mode d' emploi	S400
Operating Instructions	S400

Deutsch / Français /English

Deutsch	3
Francais	23
English	43
Installation und Wartung	63
Installation et service	63
IInstallation and maintenance	63

Typenschild

Maschinen-Leistungsschild

HIER EINKLEBEN

CatalogueCode 71914

HGZ

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Telefon +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsbestimmungen 4

Wichtige Informationen 4

Kundeninformationen 5
Wartung und Betreuung 5
Die optimale Getränkequalität 5
Reinigung 5
Service 5
Wasser 5
Masse, Mengen und wichtige Parameter 5

S400 Modell-Informationen 6
Kaffee und Instantgetränke auf engstem Raum 6
Schweizer Hightech 6
Self Diagnostic System (SDS) 6

Ansicht S400 7

Milchmodul S400 R (optional) 7

Ansicht Bedienteil 8
Bedienteil Glas 8
Bedienteil Touch light 8

Inbetriebnahme 9
Einschalten und Aufheizen der Maschine 9

Bedienung der S400 9
Kaffee und Mischgetränke beziehen 10
Heisswassergetränke 10
Kannenservice 10

Reinigung und Wartung 11
Grundsätzliches zur Reinigung 11
Reinigungsintervall 11
TÄGLICHE REINIGUNGEN 12
WÖCHENTLICHE REINIGUNGEN 14
MONATLICHE REINIGUNGEN 15

Reinigen einzelner Module 16
Mit der Auswahl KAFFEE: 16
Mit der Auswahl INSTANT: 16
Mit der Auswahl MILCH: 16

Leeren und Nachfüllen von Behältern 17
Satzbehälter leeren 17
Bohnenbehälter nachfüllen 17
Milchmodul (Element R) 17
Milchmodul (Element M) 17
Instantbehälter nachfüllen 17

Systemmeldungen 18
Was sind Systemmeldungen 18
Vorgehen bei Systemmeldungen 18

Fehlermeldungen 20
Was sind Fehlermeldungen 20
Vorgehen bei Fehlermeldungen 20

Technische Daten 21
Modellübersicht 21
Wasseranschluss 21
Artikel für die Reinigung / Bestellnummern 21

Installationsschema 63

Prüfbescheinigung / 64
Kaffeeboiler (32’814) 1 bis 2 kW 64
Tee-/Dampfboiler (47’218) 2.0 kW 65
Tee-/Dampfboiler (32’930) 2.0 kW 66
Teeboiler (32’928) 2.0 kW 67

CE-Konformitätserklärung 69

Sicherheitsbestimmungen

Diese Betriebsanleitung erleichtert es Ihnen, Ihre Kaffeemaschine kennenzulernen und alle Einsatzmöglichkeit zu nutzen. Die Anleitung enthält wichtige Hinweise für den sachgerechten und sicheren Betrieb. Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten sowie Ausfallzeiten zu verhindern. Die Zuverlässigkeit und Lebensdauer der Kaffeemaschine wird dadurch erhöht.

- Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der Kaffeemaschine verfügbar sein.
- Alle Personen, die an dieser Maschine arbeiten, müssen die Betriebsanleitung durchlesen und anwenden.
- Bei unbeaufsichtigten Betriebsunterbrüchen ist die Maschine auszuschalten und der Wasserhahn zu schliessen. Für Wasser- und Stromschäden aufgrund Nichtbeachtung dieser Anweisung wird jegliche Haftung abgelehnt!
- Ist ein Bohnenbehälter zum Einfüllen der Bohnen zu hoch, muss ein sicherer Auftritt verwendet werden.
- Es muss beachtet werden, dass nach dem Ausschalten der Maschine die Auslaufteile für längere Zeit heiss bleiben.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Maschine nur HGZ Reinigungstabletten und den HGZ Cappucleaner. Bei Schadenfällen, bei denen die Reinigung nicht mit den HGZ Reinigungstabletten vorgenommen wurde, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Die Maschine darf nur von ausgebildeten Fachpersonen geöffnet, gewartet oder repariert werden. Ansonsten besteht Gefahr für Leben und Gerät.
- Explosionsgefahr: Es darf nie mit einem Spray in die Maschine gesprüht werden. FCKW freie Treibmittel sind oft entflammbar.
- Für Unfälle oder Schäden auf Grund Nichtbeachtung dieser Sicherheitsbestimmungen haftet weder der Lieferant noch der Hersteller!
- Der Geräuschpegel ist ≤ 70dB.

Wichtige Informationen

Einsatzbedingungen

Die Kaffeemaschine ist für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Sie ist nur bedingt geeignet für den Betrieb im privaten Bereich.
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, Sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Hinweise zur Installation

Am Einsatzort der Kaffeemaschine muss die Temperatur zwischen 10°C und 35°C liegen und die Luftfeuchtigkeitkeit darf 80% nicht übersteigen.
Die Maschine darf nur von einem instruierten Techniker installiert werden. Das Gerät muss waagrecht auf einem massiven Tisch montiert werden, der das Gewicht in jedem Fall tragen kann. Die Maschine muss so platziert werden, dass sie ausserhalb des direkten Personenverkehrs ist, von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann und nicht in der Reichweite eines Wasserstrahls steht.
Bei der Montage muss der neue Schlauchsatz, der mit dem Gerät geliefert wird, benutzt werden. Die alten Schlauchsätze dürfen nicht wieder verwendet werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemässe Montage hervorgerufen werden.

Steuerungsschutz

Es darf nie ein Stecker der Steuerung unter Spannung ausgezogen oder eingesteckt werden.
Zum Schutz der Heizung ist der Stecker der Heizung vor der Installation auszuziehen.
Der Boiler muss zuerst mit Wasser gefüllt werden.

Elektrische Anweisungen

Falls ein ortsfestes Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, so muss eine solche Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.
Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
Die Maschine muss mit einer separaten Sicherungsgruppe abgesichert werden. Gemäss Niederspannungsverordnung muss in Nass- und Feuchträumen die Steckdose gegen Fehlerstrom gesichert sein. Für Maschinen mit Zusatzgeräten werden zusätzliche Steckdosen (1N 230V) benötigt.
ACHTUNG: Unterbrüche im Neutralleiter können die Steuerung zerstören.

Wasserdruck / Qualität

Maximal 6 bar, minimal 2 bar. Ein Druck ausserhalb der vorgeschriebenen Werte beeinträchtigt die Funktion der Maschine. Bei Wasserhärte über 10 dH°/17 fH° ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Entkarbonisierungspatrone mit Bypass (Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5 bis 8 dH° (8-14fH°).

Installationsdetails und Masse

(siehe Installationschema)

Kundeninformationen

Wartung und Betreuung
Mit dem Kauf einer Rex-Royal Kaffeemaschine haben Sie sich für höchste Qualität entschieden. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tipps geben, wie Sie Ihre Maschine über lange Zeit in einem einwandfreien Zustand halten, und wie die Qualität des Kaffees immer auf dem Optimum bleibt.

Die optimale Getränkequalität
Beachten Sie die allgemein gültigen und die länderspezifischen Hygienevorschriften für Kaffee- Milch- und Instantprodukte.

- Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.
- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung usw. anzupassen.
- Lagern Sie vorrätigen Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort und lassen Sie den Kaffee nie offen liegen.
- Schliessen Sie nach dem Füllen der Bohnen den Behälter sofort wieder. Füllen Sie nie vor einer langen Pause den Bohnenbehälter auf (z.B. über Nacht oder übers Wochenende).
- Verwenden Sie nur für Automaten geeignetes Instantpulver.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause.

Reinigung
Die tägliche Pflege der Kaffeemaschine ist sehr wichtig. Sie garantiert Ihnen Geschmacksneutralität und eine längere Maschinenlebensdauer. Dank der innovativen Konstruktion ist die Reinigung schnell vorgenommen. Lesen Sie dazu das Kapitel Reinigung und Wartung.

Service
Eine Profimaschine braucht einen Profiservice. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine zweimal pro Jahr durch unsere gut geschulten Servicetechniker betreuen zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebenszeit der Kaffeemaschine. Ausserdem wird unser Serviceprofi Ihre Maschine jedesmal auf optimale Qualität und Funktionalität überprüfen.

Die beste Betreuung Ihrer Rex-Royal Kaffeemaschine kann durch einen Servicevertrag gewährleistet werden.

Wasser
Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zuviel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Qualität Ihres Kaffees entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkenntnisse zur Verfügung. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Masse, Mengen und wichtige Parameter

Aussenmasse Kaffeemaschine:	350x857x599 mm
Auslaufhöhe für Getränke:	65 - 140 mm
Auslaufhöhe für Heisswasser:	110 - 165 mm
Füllmenge je Bohnenbehälter:	ca. 1.2 kg
Füllmenge je Instantbehälter:	ca. 1.2 kg
Umgebungstemperatur:	zwischen 10°C und 35°C
Luftfeuchtigkeit:	max. 80%
Wasserdruck:	zwischen 200 und 600 kPa
Wasserhärte optimal:	5 bis 8 dH° (8-14 fH°)
Wasserhärte maximal:	10 dH° (17 fH°)

S400

S400 mit Becherdispenser

S400 mit Tassenwärmer

S400 mit Milchmodul S400 R

S400 Modell-Informationen

Die Kaffeemaschine S400 ist in verschiedenen Varianten und Kombinationen verfügbar. Es stehen zwei Bediensysteme «Touch light» bspw. für die Selbstbedienung und ein «Glasbedienteil» zur Auswahl. Zudem können verschiedene Elemente wie Kühlschrank, Becherdispenser oder Tassenwärmer mit der Kaffeemaschine kombiniert werden.

Kaffee und Instantgetränke auf engstem Raum

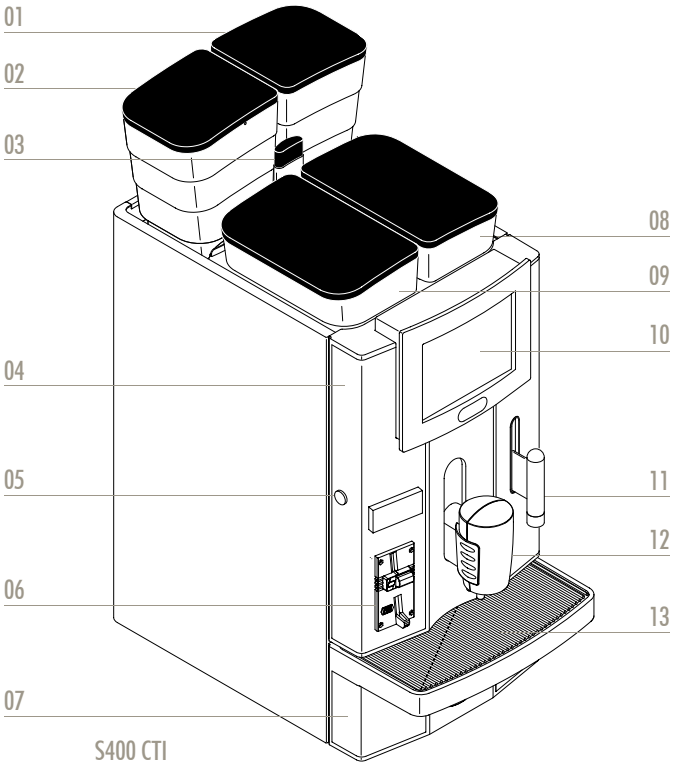
Mit nur 34 cm Breite findet die S400 auf jeder Theke Platz. Sie ist die ideale Alternative für ein vielfältiges Produkteangebot auch bei engen Platzverhältnissen. Die S400 lässt sich bei Bedarf durch ein neuartiges Milchelement ergänzen.

Schweizer Hightech

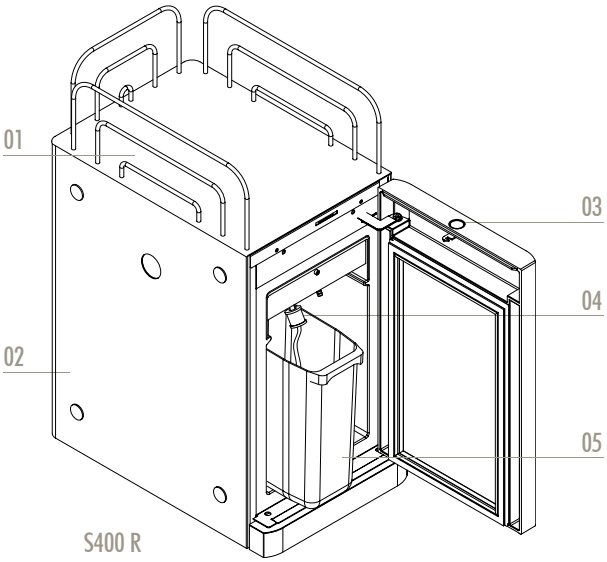
Die Marke Rex-Royal steht für modernste Kaffeemaschinentechnologie. Mehr als 70 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Maschinen garantieren für ausgezeichnete Qualität. Mit der patentierten und aussergewöhnlich schnellen Metallbrühgruppe als Herzstück ist dies ein Paradebeispiel schweizer Präzisionsarbeit. Die solide Bauweise der Brühgruppe ist auf Langlebigkeit und Wartungsfreundlichkeit ausgelegt.

Self Diagnostic System (SDS)

Unser innovatives Self Diagnostic System (SDS) registriert jede Bewegung des Brühkolbens. Der Anpressdruck, die Pulver- und Wassermenge werden bei jedem Produktebezug durch das SDS optimal aufeinander abgestimmt. Bei Abweichungen korrigiert sich die Kaffeemenge selbst. Das Resultat ist Tasse für Tasse gleich bleibende Kaffeequalität.



S400 CTI



S400 R

01 Bohnenbehälter für 2. Kaffeeröstung
02 Bohnenbehälter für 1. Kaffeeröstung
03 Reinigungstabletteneinwurf
04 Bedienfront
05 Schloss
06 Einbaumöglichkeit für Zahlungssysteme *
07 Tropfschalentür für Satzbehälter
08 Instantpulverbehälter 2
09 Instantpulverbehälter 1
10 Bedienteil (Glas / Touch light)
11 Teeauslauf
12 Getränkeauslauf höhenverstellbar
13 Tropfgitter

* optional erhältlich

01 Unbeheizte Becherablagefläche
02 Kompressorkühlschrank mit Lüftungsgitter
03 Abschliessbare Kühlschranktür
04 Ansaugleitung mit Berührungsschutz für Milchbehälter links
05 Niveauüberwachter Milchbehälter links

Ansicht S400

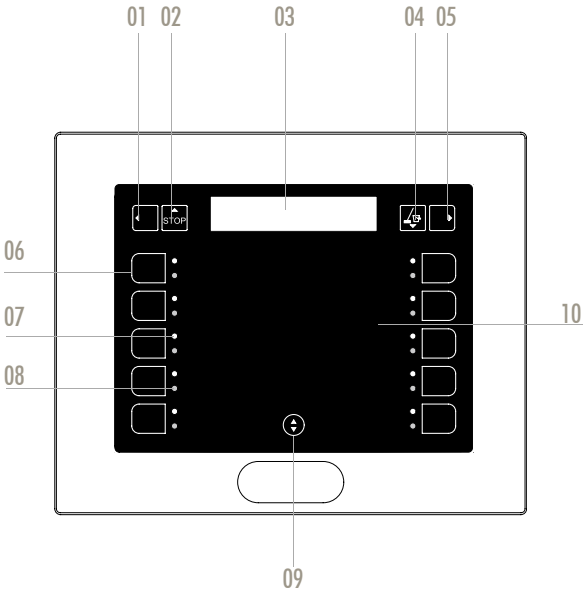
Das neue Bedienkonzept ermöglicht die individuelle Gestaltung des Getränke Menus und die optimale Benutzerführung. Mit dem hochwertigen Glasbedienfeld stehen 10 doppelt belegbare Tasten zur Verfügung. Entscheidet man sich für das «Touchlight» Bedienfeld, kann zwischen 6, 9 oder 12 grosszügigen Tastenlayouts mit Piktogrammen ausgewählt werden.

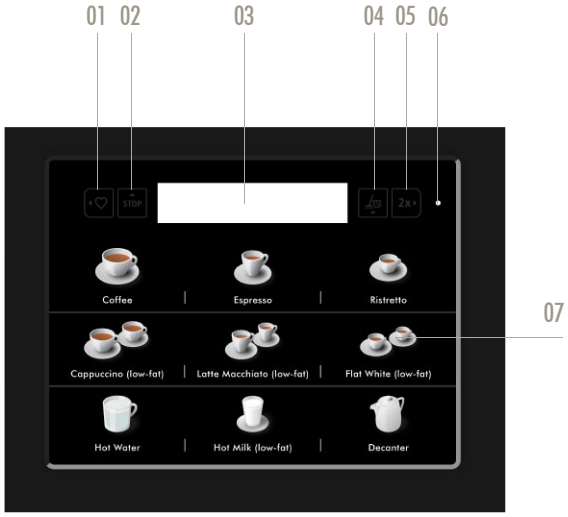
Milchmodul S400 R (optional)

Wenn Sie zum Kaffee die perfekte Milch wünschen, stellen Sie der S400 den neuen Kompressorkühlschrank zur Seite. Dieser verarbeitet auf Wunsch gleich zwei Milchsorten. Dafür steht jeder Sorte ein Milchbehälter mit je 5 Litern Fassungsvermögen zur Verfügung. Natürlich ist es auch möglich die Milch aus nur einem, dafür grösseren Behälter (10 Liter Fassungsvermögen) zu entnehmen.

Das neue Spülsystem sorgt für eine optimale Pflege der Milchleitungen. Auch die Reinigung des Milchteils ist denkbar einfach.

Zur Herstellung eines guten Milchschaums ist es wichtig, dass immer gleich temperierte Milch verwendet wird. Das beste Ergebniss erzielen Sie mit gekühlter Milch (+5°C).





01 Programmiertaste «Pfeil links»
02 STOP-Taste, «Pfeil auf»-Taste
03 Display mit 2 x 20 Zeichen
04 Reinigungstaste, «Pfeil ab»-Taste
05 Programmiertaste, «Pfeil rechts»
06 Produktetasten (10 Stk)
07 10 Leuchtanzeigen weiss für die erste Produkteebene
08 10 Leuchtanzeigen gelb für die zweite Produkteebene
09 Umschalttaste zwischen weisser und gelber Produkteebene
10 Beschriftungsfeld für bis zu 20 Produkte

01 Vorwahl koffeinfrei «Pfeil links» Taste
02 STOP-Taste, «Pfeil auf» Taste
03 Anzeige mit 2 x 20 Zeichen
04 Reinigungstaste, «Pfeil ab» Taste
05 Taste für Doppelprodukte «Pfeil rechts» Taste
06 Statusanzeige mit LED
07 6, 9 oder 12 Produktetasten mit Piktogramm und Text

Ansicht Bedienteil

Bedienteil Glas

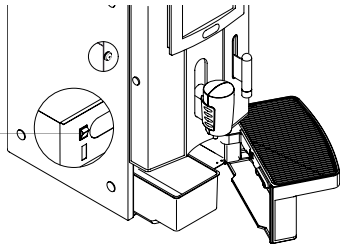
Mit dem edlen Glasbedienteil können bis zu 20 verschiedene Produkte bezogen werden. Die Produkte 11 bis 20 werden durch vorgängiges Drücken der UMSCHALT-TASTE (09) angewählt. Zusätzlich können die Produkte geswiftet werden, d.h. durch zweimaliges Drücken der Taste (innerhalb 1 Sekunde) wird das entsprechende Doppelprodukt gestartet.

Bedienteil Touch light

Je nach Aufteilung des Produktemenüs können mit dem hochwertigen Touch light Bedienteil bis zu 12 verschiedene Produkte bezogen werden. Als Produktetasten dienen Piktogramme die mit 1 oder 2 zeiligem Text individuell beschriftet werden können.
Die 2-zeilige Anzeige (03) zeigt den Status der Kaffeemaschine. Mit den Tasten 1, 2, 4 und 5 können zusätzliche Funktionen aufgerufen werden.

Inbetriebnahme

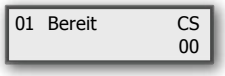
Einschalten und Aufheizen der Maschine



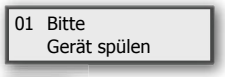
1. Maschine am Hauptschalter einschalten. Dazu muss vorgängig die Satzschublade entfernt werden.

2. Auf dem Display erscheintdie Meldung KALT BITTE WARTEN.

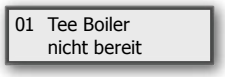
3. Die Kaffeemaschine wird aufgeheizt. Während der Aufwärmphase können keine Produkte bezogen werden.
4. Sobald im Display die Anzeige BEREIT erscheint, können Produkte bezogen werden.



Je nach Gerätekonfiguration erscheinen während dem Start zusätzliche Meldungen.



- Wird die Meldung BITTE GERÄT SPÜLEN angezeigt, drücken Sie die REINIGUNGSTASTE und die automatische Spülung wird gestartet. Ist der Vorgang abgeschlossen, erscheint die Anzeige BEREIT.

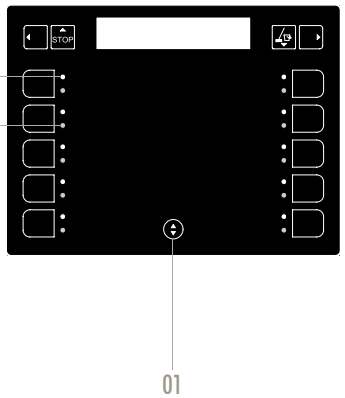


- Erscheint die Meldung TEE BOILER NICHT BEREIT, hat der Tee-/Dampfboiler die Betriebstemperatur noch nicht erreicht. Teewasser und Milch-/Mischprodukte können noch nicht bezogen werden.

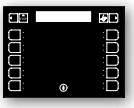
Bedienung der S400

Auswählen der Produkteebene beim Glasbedienteil

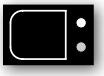
Sie können durch Drücken der UMSCHALTTASTE (01) zwischen zwei Produkteebenen wechseln. Die Leuchtanzeige neben den Produktetasten wechselt zwischen weiss und gelb. Die weisse Anzeige (02) signalisiert die Bereitschaft für den Bezug der Produkte 1-10 (erste Produkteebene). Die gelbe Anzeige (03) weist auf die Produkte 11-20 (zweite Produkteebene) hin.



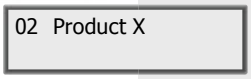
Kaffee und Mischgetränke beziehen



1. Tasse unter den Getränkeauslauf stellen und die gewünschte PRODUKTETASTE drücken.

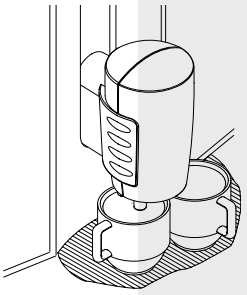


2. Auf dem Display erscheint die Meldung PRODUCT X. Wobei X für die gewählte Produktenummer steht. Wurde im Menü 04 der Kundenprogrammierung der Produktename geändert, erscheint dieser in der Anzeige.

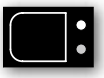


3. Der Bezug kann durch Drücken der STOP-Taste abgebrochen werden.

4. Möchten Sie zwei Tassen gleichzeitig beziehen, stellen Sie zwei Tassen unter den Getränkeauslauf.



Glasbedienteil: PRODUKTETASTE zweimal innerhalb 1 Sekunde drücken.
Touch light: Taste 2X und danach die PRODUKTETASTE drücken.

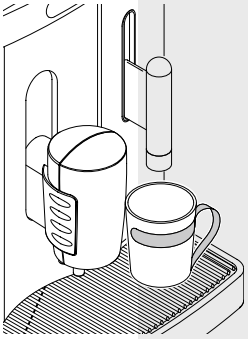


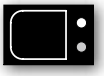
2x innerhalb 1 Sec.

5. Beim Bezug von Doppelprodukten (zwei Tassen gleichzeitig) erscheint im Display hinter der Produktebezeichnung zusätzlich der Buchstabe **d**.

Heisswassergetränke

Die S400 gibt das heisse Wasser über den separaten, höhenverstellbaren Teeauslauf aus. Das Glas unter den Teeauslauf stellen und die Heisswasser PRODUKTETASTE drücken. Der Bezug kann durch erneutes Drücken der PRODUKTETASTE oder durch Drücken der STOP TASTE abgebrochen werden.

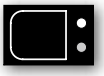




oder oder

Kannenservice

Mit dem Kannenservice ist es möglich, über einen Tastendruck, mehrere Kaffee-Zyklen ohne Unterbruch zu brühen. Die Anzahl Zyklen kann im Menü 04 der Kundenprogrammierung, oder vom Techniker eingestellt werden.



Reinigung und Wartung

Grundsätzliches zur Reinigung

- Die Kaffeemaschine darf unter keinen Umständen mit einem Wasserschlauch oder mit Druckgeräten gereinigt werden. Sämtliche Verschalungsteile dürfen nur mit einem feuchten Lappen abgerieben werden.
- Während der Reinigung ist der Produktebezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine Reinigung kann nie unterbrochen werden. Tritt ein Stromunterbruch auf, so wird beim Stromeinschalten ein neuer Reinigungsspülzyklus erzwungen.
- Reinigungsmittel müssen für Kinder unerreichbar aufbewahrt werden. CH: Giftklasse 5).
- Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur autorisierten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- Unbedingt Hinweise auf den Packungen von Rex-Royal Cappucleaner (57'045) und Rex-Royal Reinigungstabletten (57'002) beachten.
- Wird die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben, muss der Restwasser- bez. Abwasserbehälter immer vor der Reinigung geleert werden.
- Ist Ihre Kaffeemaschine mit einem Milchmodul ausgestattet (optional) muss der Reinigung der milchführenden Teile besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Reinigungsintervall

Empfohlene Reinigungen für eine langfristig optimale Kaffeequalität.

Art der Reinigung	Intervall	Arbeiten
Reinigungsprogramm	mind.1x täglich	Reinigung mit Reinigungstablette (Taste REINIGUNG)
Gehäuse- und Aussenreinigung	laufend	abwaschen / reinigen
Getränkeauslauf mit Milchmodul	täglich	zerlegen und reinigen
Instantmodul	täglich	zerlegen und reinigen
Intensivreinigung Getränkeauslauf Milch	wöchentlich	Auslauf komplett zerlegen und gründlich reinigen
Getränkeauslauf ohne Milchmodul	wöchentlich	zerlegen und reinigen
Intensivreinigung Instantmodul	wöchentlich	zerlegen und gründlich reinigen; inkl. Filter
Bohnen- und Instantbehälter	monatlich	entfernen, leeren, reinigen (s. Betriebsanleitung)

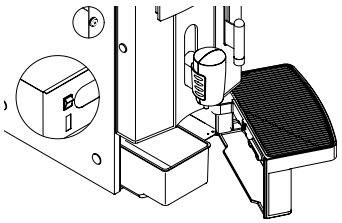
Artikel für die Reinigung

57´002	Reinigungstabletten, 1 Dose 1x100	57´003 Reinigungstabletten, 4x100 Stück
57´045	Cappucleaner (flüssig), 1 Liter	57´046 Cappucleaner (flüssig), 10x1 Liter
57´317	Haushaltsbürste	57´370 Reinigungsbürste (klein, rund)
57´363	Reinigungsbehälter, 2 Liter	59´963 Satzschubladenbeutel, 1x500 Stück
57´082	Reinigungstabletten, Blister 1x100	57´084 Cappucleaner (Pulver), 1 Dose

TÄGLICHE REINIGUNGEN

Reinigungsprogramm starten

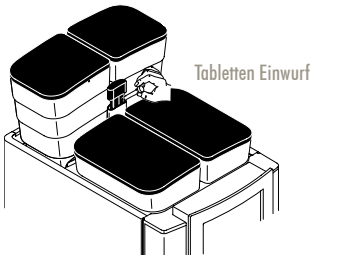
1. Satzbehälter leeren, reinigen, mit der STOP-Taste bestätigen und wieder einsetzen.
   Abwasserbehälter leeren, Frischwasserbehälter füllen, sofern vorhanden.
2. REINIGUNGSTASTE 5 Sekunden gedrückt halten.
   Anschliessend erscheint die Meldung TABLETTE EINWERFEN



5 Sec.

02 Tablette
einwerfen

3. 1 Reinigungstablette (57´002 oder 57´082) in den Tabletteneinwurf geben und die REINIGUNGSTASTE erneut drücken.



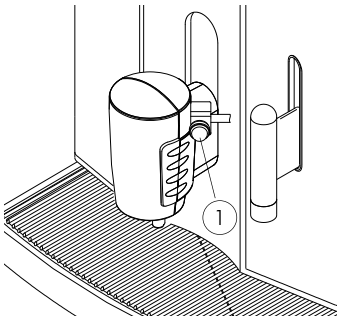
02 Reinigen
Kaffee xx%

4. Das Reinigungsprogramm des Kaffeeteils und des Instantmoduls wird nun automatisch gestartet.

5. * *Reinigungsbehälter mit 2 Liter warmem Wasser und 60ml oder 2 Messbechern Cappucleaner (57´045 oder 57´084) füllen.*

02 Beh. mit 60ml RC
& 2l Wasser füllen

6. ** *Entlastungsschraube (1) im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag herausdrehen*



7. * *REINIGUNGSTASTE drücken und nächste Displaymeldung abwarten.*

8. * *Behälter auswaschen und mit 1 Liter warmem Wasser füllen.*

02 Behälter mit
1l Wasser füllen

9. * *REINIGUNGSTASTE drücken.*

10. ** *Entlastungsschraube im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen*
11. Nach erfolgter Reinigung erscheint im Display die Meldung BEREIT.

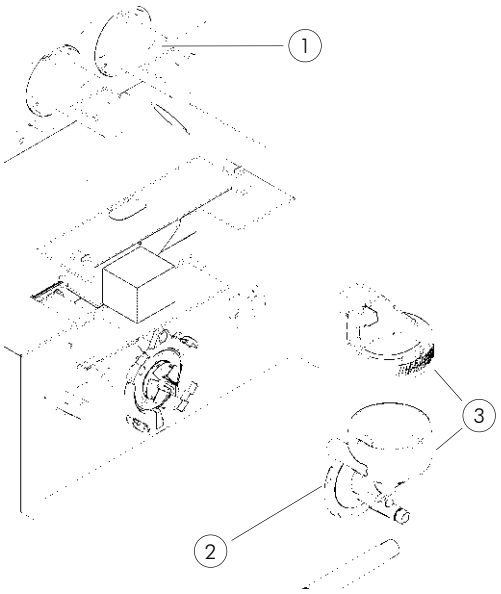
01 Bereit CS
00

* *Schritte 5, 7, 8 und 9 sind nur für die Reinigung einer Kaffeemaschine mit Milchmodul R erforderlich.*

** *Schritte 6 und 10 sind zusätzlich für die Reinigung mit einer M-Milchlösung erforderlich.*

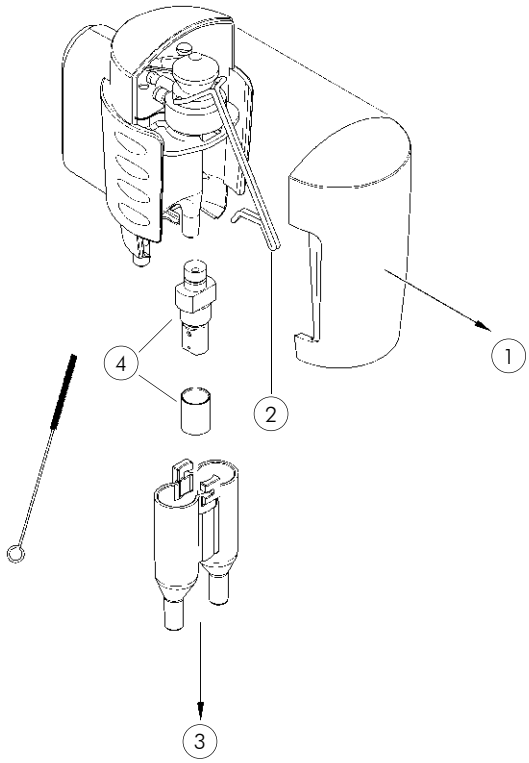
Instantmodulteile reinigen

1. Kaffeemaschine ausschalten. Fronttüre öffnen.
2. Pulverzufuhr (1) schliessen und Zufuhrkanal reinigen.
3. Gelber Verschlussring (2) im Gegenuhrzeigersinn lösen und Mischeinheit abziehen.
4. Mischbecher (3) demontieren und zerlegen.
5. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
6. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen bauen.



Milchauslauf reinigen (nur für Maschinen mit Milchmodul erforderlich)

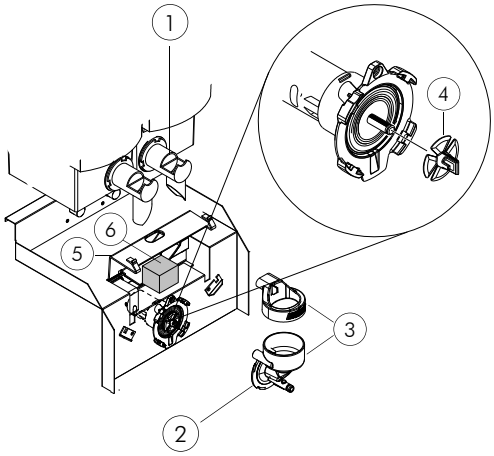
1. *Kaffeemaschine muss ausgeschaltet sein.*
2. *Abdeckung (1) entfernen.*
3. *Verschlussbügel (2) öffnen.*
4. *Milchauslauf (3) nach unten ziehen.*
5. *Auslaufhülse und Zwischenstück (4) aus Milchauslauf ziehen.*
6. *Alle Teile gründlich reinigen.*
7. *Mit der Spezialbürste Düsen und Öffnungen reinigen.*
8. *Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.*
9. *Zuleitungen und Schläuche überprüfen! Es darf nichts geknickt sein.*



WÖCHENTLICHE REINIGUNGEN

Reinigungsprogramm starten (siehe Seite 12)

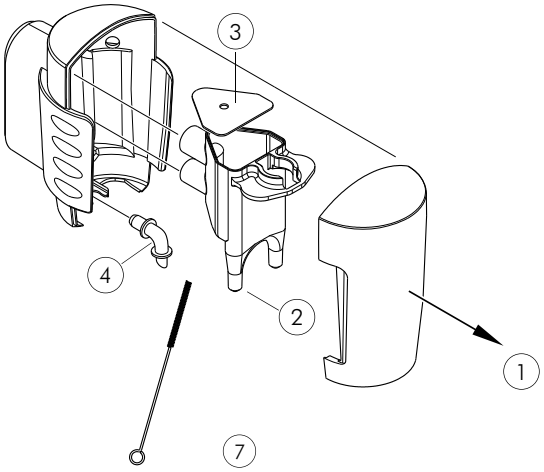
Instantmodulteile reinigen



1. Kaffeemaschine ausschalten. Fronttüre öffnen.
2. Pulverzufuhr (1) schliessen und Zufuhrkanal reinigen.
3. Verschlussring (2) im Gegenuhrzeigersinn lösen und Mischeinheit abziehen.
4. Mischbecher (3) demontieren und zerlegen.
5. Mischer (4) abziehen.
6. Schwarze Kunststoffklappe (5) entriegeln, nach oben öffnen und Filter (6) entfernen
7. Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
8. Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen bauen.

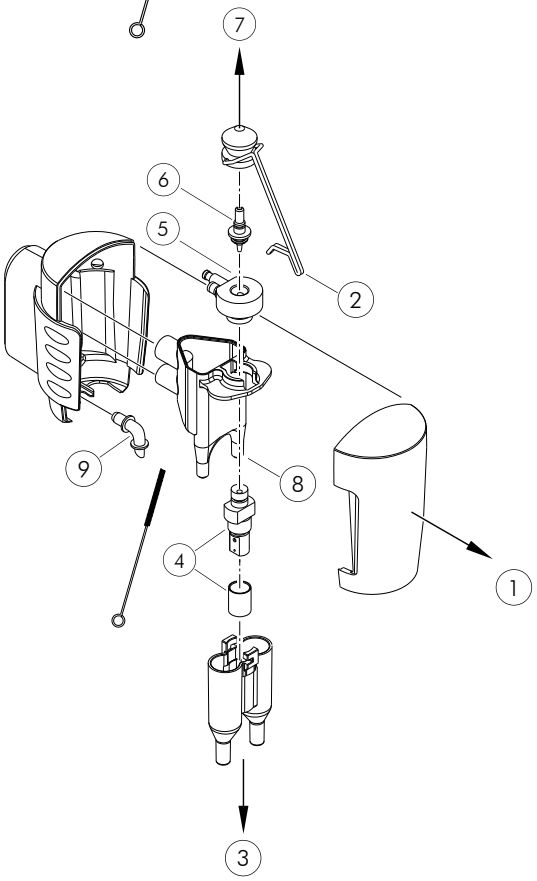
⚠ Die Markierung des Mischers (4) muss beim Aufstecken auf die Fläche der Motorenwelle zeigen

Kaffee- und Instantauslauf reinigen



1. Für diese Arbeiten muss die Kaffeemaschine ausgeschaltet sein.
2. Entfernen Sie die Abdeckung (1).
3. Ziehen Sie den Kaffeeauslauf gegen sich (2) und entfernen Sie den Kaffeeauslaufdeckel (3).
4. Schieben Sie vorsichtig den Instantauslauf (4) aus der Rasterung und ziehen Sie das Auslaufstück vom Schlauch.
5. Reinigen Sie alle Teile gründlich.
6. Verwenden Sie die Spezialbürste für die verschiedenen Öffnungen.
7. Setzen Sie den Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
8. Zuleitungen und Schläuche überprüfen! Es darf nichts geknickt sein.

Kombiauslauf reinigen (nur für Kaffeemaschinen mit Milchmodul erforderlich)



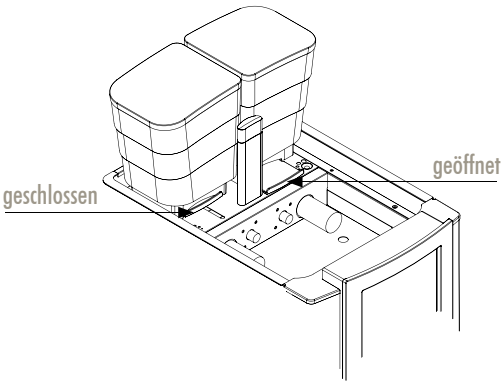
1. *Kaffeemaschine muss ausgeschaltet sein.*
2. *Abdeckung (1) entfernen.*
3. *Sicherungsbügel (2) öffnen.*
4. *Milchauslauf (3) nach unten ziehen.*
5. *Auslaufhülse und Zwischenstück (4) aus Milchauslauf ziehen.*
6. *Mischstück (5) mit Düse (6) und Bügelhalter (7) vom Kaffeeauslauf entfernen.*
7. *Ziehen Sie den Kaffeeauslauf (8) gegen sich.*
8. *Schieben Sie vorsichtig den Instantauslauf (9) aus der Rasterung und ziehen Sie das Auslaufstück vom Schlauch.*
9. *Alle Teile gründlich reinigen.*
10. *Mit der Spezialbürste Düsen und Öffnungen reinigen.*
11. *Getränkeauslauf in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.*
12. *Zuleitungen und Schläuche überprüfen! Es darf nichts geknickt sein.*

MONATLICHE REINIGUNGEN

Reinigung der Bohnenbehälter

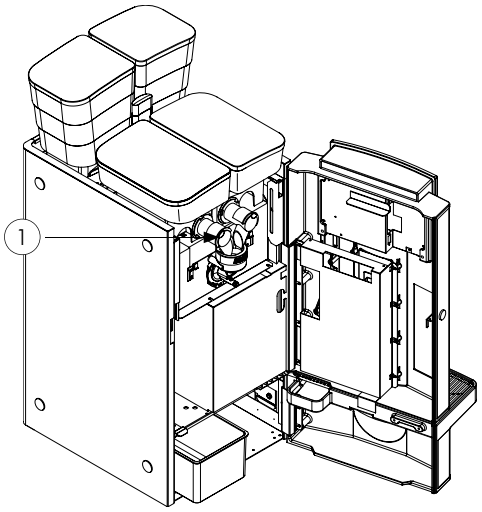
Die Behälter müssen innwendig mindestens 1 Mal pro Monat mit fettlösendem Reinigungsmittel und einer Bürste gereinigt werden.

1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Fronttüre öffnen; mit dem Schlüssel auf der linken Seite.
3. Pulverzuführung bei den Instantbehältern schliessen.
4. Instantbehälter nach oben abheben.
5. Verschluss, am Fusse der Bohnenbehälter, schliessen (Schieber nach hinten drücken).
6. Die Bohnenbehälter nach oben abheben.
7. Leeren Sie die Bohnen vorübergehend in ein anderes Behältnis.
8. Die Bohnenbehälter mit einer Bürste und fettlösendem Mittel gründlich reinigen.
9. Nach dem Trocknen die Kaffeebohnen wieder zurückleeren.
10. Die Bohnenbehälter von oben wieder aufsetzen und Verriegelung, am Fusse der Behälter, öffnen.
11. Instantbehälter wieder einsetzen, Pulverzuführung öffnen und Fronttüre schliessen.



Reinigung der Instantbehälter

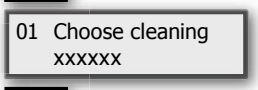
1. Für diese Arbeiten muss die Maschine ausgeschaltet sein.
2. Fronttüre öffnen; mit dem Schlüssel auf der linken Seite.
3. Pulverzuführung (1) schliessen und Zufuhrkanal reinigen.
4. Die Instantbehälter ausbauen (nach oben abheben).
5. Leeren Sie das Pulver vorübergehend in ein anderes Behältnis.
6. Die Instantbehälter innen und aussen gründlich reinigen.
7. Nach dem Trocknen das Instantpulver wieder zurückleeren.
8. Instantbehälter wieder einsetzen, Pulverzuführung öffnen und Fronttüre schliessen.



Reinigen einzelner Module

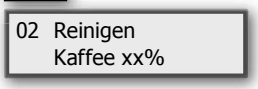
Jedes Modul kann separat gereinigt werden.Bereiten Sie die Maschine wie folgt vor:

1. Tropfschalentüre öffnen, Satzbehälter herausziehen und reinigen.
2. *Ist ein Frischwasser- und/oder Abwasserbehälter vorhanden:*
   - Der Frischwasserbehälter benötigt mindestens 2 Liter Wasser.
   - Abwasserbehälter vor der Reinigung leeren
3. Türe schliessen und die Reinigung mit der Taste REINIGUNG starten.
4. Das Display zeigt die Meldung CHOOSE CLEANING. Wählen Sie die gewünschte Reinigung mit der Taste RECHTS.
5. Bestätigen Sie die Auswahl mit der REINIGUNGSTASTE.



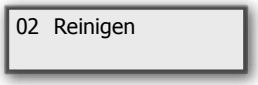
Mit der Auswahl KAFFEE:

1. 1 HGZ Reinigungstablette (57'002 oder 57'082) bereit legen.
2. Das Display zeigt die Meldung TABLETTE EINWERFEN.
3. Reinigungstablette in den Einwurf legen und den Einwurf schliessen. Bestätigen Sie diesen Vorgang mit der REINIGUNGSTASTE.
4. Im Display wird der Reinigungsfortschritt in % angezeigt.



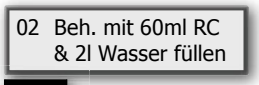
Mit der Auswahl INSTANT:

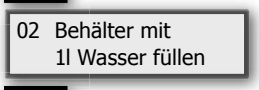
1. Im Display wird die Meldung REINIGEN angezeigt und nach ca. 1 Minute ist der Vorgang abgeschlossen.



Mit der Auswahl MILCH:

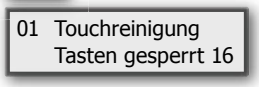
1. Füllen Sie den Reinigungsbehälter mit 2 Liter warmem Wasser und 60 ml oder 2 Messbechern Cappucleaner (57´045 oder 57'084).
2. Starten Sie den Reinigungsvorgang mit der REINIGUNGSTASTE.
3. Nach dem Reinigen des Milchmoduls werden Sie aufgefordert den Behälter auszuwaschen und mit 1 Liter warmem Wasser zu füllen.
4. Starten Sie die Spülung mit der REINIGUNGSTASTE.
5. Nach ca. 5 Minuten ist der Vorgang beendet und die Maschine wieder bereit.





Die Auswahl TOUCH:
Diese Auswahl dient zur Reinigung des Bildschirms (Display).

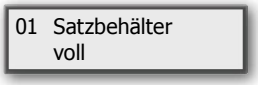
1. Halten Sie ein feuchtes Reinigungstuch bereit.
2. Starten Sie den Vorgang mit der REINIGUNGSTASTE.
3. Der Bildschirm wird für ca. 20 Sekunden schwarz / deaktiviert. Während dieser Zeit können Sie das Display reinigen, ohne dass eine Auswahl getroffen wird. Ein Countdown zeigt die verbleibende Zeit.
4. Nach Ablauf der Reinigungszeit ist die Kaffeemaschine wieder bereit für den Produktebezug.



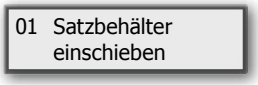
Leeren und Nachfüllen von Behältern

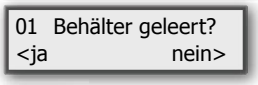
Satzbehälter leeren

Ist der Satzbehälter voll, erscheint eine entsprechende Meldung in der Anzeige. Der Bezug von Kaffeeprodukten ist nicht mehr möglich, bis der Behälter enfernt und geleert wurde.



1. Öffnen Sie die Tropfschalentüre.
2. Im Display wird die Meldung SATZBEHÄLTER EINSCHIEBEN angezeigt.
3. Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
4. Satzbehälter einschieben und Türe schliessen.
5. Bestätigen Sie die Leerung mit der STOP Taste.
6. Im Display erscheint die Meldung BEREIT.

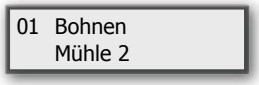




Bohnenbehälter nachfüllen

Die S400 verfügt über zwei Bohnenbehälter in denen unterschiedliche Bohnen eingefüllt werden können. Die Kaffeemühlen sind speziell auf die verwendeten Bohnensorten eingestellt.

- Achten Sie darauf, dass Sie die richtigen Kaffeebohnen in die Behälter füllen! Ist der Bohenbehälter zu hoch, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.
- Wird während dem Bezug ein Bohnenbehälter geleert, erscheint die Aufforderung die Bohnen im entsprechenden Behälter aufzufüllen. Im Display erscheint die Meldung BOHNEN MÜHLE X. Mühle 1 bezieht sich auf die linke Mühle 2 auf die rechte Mühle.
- Füllen Sie nur so viele Bohnen nach wie Sie unmittelbar brauchen. Ansonsten geht das Kaffeearoma in kurzer Zeit verloren und die Kaffeequalität wird beinträchtigt. Verschliessen Sie den Kaffeebeutel und lagern Sie diesen an einem kühlen, dunklen Ort.



Milchmodul (Element R)

Wenn das Milchniveau unter das Minimum fällt, wird die Meldung BITTE MILCH NACHFÜLLEN angezeigt. Es können keine Milch- und Mischprodukte mehr bezogen werden, bis der Milchbehälter aufgefüllt ist.

Milchmodul (Element M)

Beim Milchelement M wird das Milchniveau nicht elektronisch überwacht. Überprüfen Sie in regelmässigen Abständen den Milchstand. Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.

Instantbehälter nachfüllen

Die Instantbehälter werden nicht elektronisch überwacht. Es ist wichtig, das Instantpulver im richtigen Behälter nachzufüllen, da je nach Getränk unterschiedliche Mengen Pulver benötigt werden.
Sind die Instantbehälter zu hoch, verwenden Sie einen sicheren Auftritt.

Systemmeldungen

Was sind Systemmeldungen

Systemmeldungen sind Informationen die den Zustand der Maschine anzeigen. Einige Meldungen verlangen vom Bedienungspersonal aktives Eingreifen wie zum Beispiel die Aufforderungen zum Auffüllen oder Leeren von Behältern.

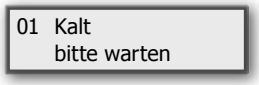
Vorgehen bei Systemmeldungen

Meldet die Kaffeemaschinen im Display eine Aufwärmphase, so haben Sie etwas Geduld, bis das entsprechende Element die notwendige Betriebstemperatur erreicht hat. Bei allen anderen Meldungen erledigen Sie die notwendige Arbeit und die Maschine ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit.

Allgemeine Systemmeldungen

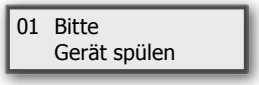
Kalt bitte warten

Ist das Wasser im Kaffeeboiler beim Einschalten noch kalt, wird diese Meldung angezeigt bis die Betriebstemperatur erreicht ist.



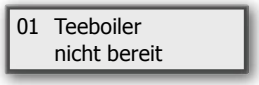
Bitte Gerät spülen

Ist der Kaffeeboiler aufgeheizt und hat der Servicetechniker die Kaltstartspülung aktiviert, erscheint diese Meldung. Durch Drücken der REINIGUNGS-Taste wird die Spülung ausgelöst.



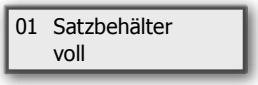
Teeboiler nicht bereit

Ist das Wasser im Kaffeeboiler aufgeheizt startet je nach Powermanagement und Grundeinstellungen die Aufheizphase des Tee-/Dampfboilers. Wird während diesem Vorgang die Teetaste betätigt erscheint diese Meldung.



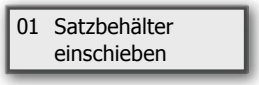
Satzbehälter voll

Der Kaffeesatz wird überwacht. Beim Erreichen der vom Techniker eingestellten Menge, wird die Meldung SATZBEHÄLTER VOLL angezeigt. Öffnen Sie die Satzschubladentür auf der linken Seite der Maschine, leeren und reinigen Sie den Kaffesatzbehälter.



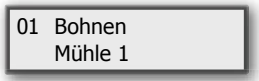
Satzbehälter einschieben

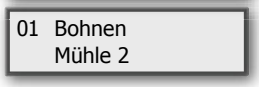
Der Kaffeesatzbehälter fehlt. Setzen Sie den Behälter wieder ein. Die Meldung verschwindet automatisch wenn der Kaffeesatzbehälter wieder eingeschoben ist.



Bohnen Mühle X

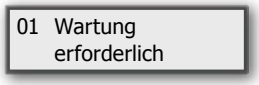
Die Kaffeemaschine merkt, wenn der Bohnenbehälter leer ist und zeigt dies an. Die Kaffeeprodukte werden in diesem Falle nicht gesperrt. Die Meldung verschwindet sobald Kaffeebohnen nachgefüllt wurden.





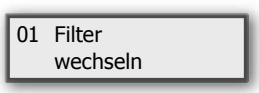
Wartung erforderlich

Ist eine Wartung notwendig wird dies angezeigt. Kontaktieren Sie bei deren Erscheinung den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn die Wartung durch den Kundendienst durchgeführt wurde.



Filter wechseln

Der Zustand (Filterkapazität) des Brittafilters wird überwacht. Ist die Kapazität erschöpft, wird dies angezeigt. Kontaktieren umgehend den Kundendienst. Diese Meldung verschwindet erst wieder, wenn der Filter durch den Kundendienst gewechselt wurde.



Meldung mit Milchmodul S400 R

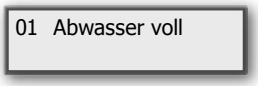
Bitte Milch nachfüllen

Fällt das Milchniveau im Milchbehälter des Elementes R unter ein gewisses Niveau, wird diese Meldung angezeigt. Es werden sämtliche Milch- und Mischprodukte gesperrt, bis Milch nachgefüllt wurde.

Meldungen bei Autonomie im Tresen oder Wagen

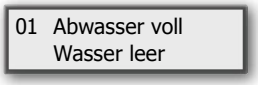
Abwasser voll

Diese Meldung wird angezeigt, wenn der Abwasserbehälter voll ist. Die Maschine sperrt alle Produkte bis der Behälter geleert und wieder im Tresen oder Mobilwagen platziert wurde.
Meldung nur bei Maschinen, die mittels Abwasserbehälter im Tresen oder Mobilwagen über eine erhöhte Betriebsautonomie verfügt.



Abwasser voll / Wasser leer

Der Abwasserbehälter ist voll und/oder der Frischwasserbehälter ist leer. Überprüfen Sie bei dieser Meldung immer beide Behälter.
Diese Meldung erscheint nur, wenn die Kaffeemaschine auf einem Mobilwagen betrieben wird. D.h. die Maschine und die Behälter für Frisch- und Schmutzwasser sind in einem Wagen eingebaut. Bei dieser Betriebsart wird das Niveau in den Behältern mit Sensoren überwacht.



Fehlermeldungen

Was sind Fehlermeldungen

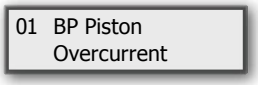
Fehlermeldungen zeigen einen aussergewöhnlichen Zustand (Error) oder eine Fehlfunktion der Kaffeemaschine an. Im Display wird angezeigt, welcher Teil der Maschine die Störung verursacht.

Vorgehen bei Fehlermeldungen

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Wartezeit von zirka einer Minute wieder ein. Versuchen Sie noch einmal ein Produkt zu starten. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine normal weiter arbeiten. Ist der Versuch nicht erfolgreich, schreiben Sie sich die Fehlermeldung auf, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie mit dem Kundendienst Kontakt auf.

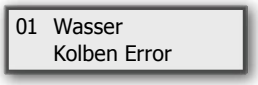
BP Piston Overcurrent

Die Stromaufnahme des Brühwasserkolbens ist zu hoch.



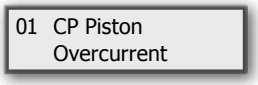
Wasserkolben Error

Es ist eine Fehlfunktion am Brühwasserkolben der Brüheinheit aufgetreten.



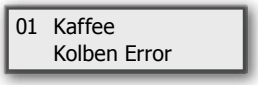
CP Piston Overcurrent

Die Stromaufnahme des Kaffeekolbens ist zu hoch.



Kaffee Kolben Error

Es ist eine Fehlfunktion am Kaffeekolben der Brüheinheit aufgetreten.

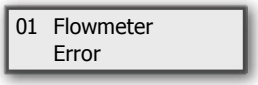


Boiler Füll Error

Der Tee-/Dampfboiler konnte nicht in der vorgegebenen Zeit nachgefüllt werden.

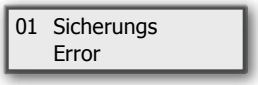
Flowmeter Error

Kann die Wasserdurchflussmenge nicht mehr gezählt werden, erscheint diese Fehlermeldung.



Sicherungs Error

Die Sicherung auf der Hauptplatine ist defekt.

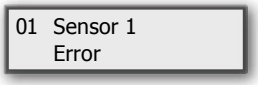


Interface Error

Wird die Kaffeemaschine mit einem Zahlungssystem betrieben, erscheint diese Meldung wenn das Interface nicht erkannt werden konnte (z.B. bei Verbindungsunterbruch).

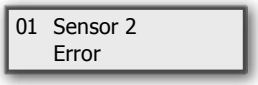
Sensor 1 Error

Der Temperaturfühler des Kaffeeboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.



Sensor 2 Error

Der Temperaturfühler des Tee-/Dampfboilers kann nicht korrekt abgefragt werden.



Technische Daten

Modellübersicht

Typ	Elektroanschluss	Teewasser	Dampf	Milch	Gewicht	Stundenleistung***
S400 CTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20	Nein	Nein	56 kg	100-250 Tassen/h
S400 MCTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20	Nein	Ja	56 kg	100-250 Tassen/h
W	1N 230 Volt 0.15 kW	Nein	Nein	Nein	18 kg	
R	1N 230 Volt 0.4 kW	Nein	Nein	Ja	27 kg	

CTI Kaffee, Tee, Instant (Coffee, Tea, Instant)
MCTI Milch, Kaffee, Tee, Instant (Milk, Coffee, Tea, Instant)
W Tassenwärmer (Cup warmer)
R Milchteil mit Kompressorkühlung (Refrigeator)

* *Instant Lösung mit 2 Pulverbehältern*
*** *abhängig von Mahlung und Tassengrösse*

Wasseranschluss

Zuleitung	Ablauf	Druck	Kalkgehalt
1/8”	∅ 48 mm mit Syphon	200-500 kPa (2-5 bar)	5-8 dH° / 8-14fH°

Artikel für die Reinigung / Bestellnummern

057002	Reinigungstabletten, Dose 100 Stück	057003	Reinigungstabletten, 4x100 Stück
057045	Cappucleaner (flüssig), 1 Liter	057046	Cappucleaner (flüssig), 10x1 Liter
057082	Reinigungstabletten, Blister 1x100	057084	Cappucleaner (Pulver), 1 Dose
057317	Haushaltsbürste	057363	Reinigungsbehälter, 2 Liter
057370	Spez. Reinigungsbürste (klein, rund)	059963	Satzschubladenbeutel, 500 Stück

Mode d´emploi

Table des matières

Consignes de sécurité 24

Informations importantes 24

Information clients 25
Entretien et support 25
La qualité de boissons optimales 25
Nettoyage 25
Entretien 25
Eau 25
Quantités et dimension 25

Informations modèle S400 26
Un excellent café, encombrement réduit 26
Haute technologie suisse 26
Système d'auto diagnostic innovateur (SDS) 26
Le café avec le service 26

Avis de la S400 27

Module lait S400 R (optionnel) 27

Avis partie écran de commande 28
La commande en verre 28
La commande Touch light 28

Mise en service 29
Mise en marche et en chauffe de la machine 29

Manipulation de la S400 29
Prélèvement des boissons 30
L'eau du thé 30
Produit en pot/carafe 30

Nettoyage et entretien 31
Généralités 31
Intervall de nettoyage 31
NETTOYAGE PAR JOUR 32
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE 34
NETTOYAGE MENSUEL 35

Nettoyage des modules individuels 36
La sélection CAFÉ: 36
La sélection INSTANTANÉE: 36
La sélection LAIT: 36

Vidage et remplissage des récipients 37
Tiroir à marc 37
Récipient à grains 37
Récipient à lait (élément R) 37
Récipient à lait (élément M) 37
Remplir les récipients instantanés 37

Messages système 38
En quoi consistent les messages système 38
Réaction en cas de messages système 38

Messages d'erreur 40
En quoi consistent les messages d'erreur 40
Réaction en cas de messages d'erreur 40

Données techniques 41
Aperçu 41
Raccordement eau alimentation 41
Accessoires / Numéro de commande 41

Installation 63

Attestation de contrôle / 64
Chaudière café (32'814) 1 à 2 kW 64
Cahudière vapeur (47'218) 2.0 kW 65
Chaudière vapeur (32'930) 2.0 kW 66
Chaudière café (32'928) 2.0 kW 67

Déclaration de confirmité CE 69

Consignes de sécurité

Ce mode d'emploi vous permet de mieux vous familiariser avec la machine à café et d'utiliser toutes les possibilités d'exploitation auxquelles elle est destinée. Il contient des indications importantes permettant d'utiliser la machine de manière sûre et correcte. En respectant ces consignes, vous évitez tout risque résultant d'une utilisation inappropriée, des frais de réparation ainsi que du temps d'immobilisation. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la longévité de la machine à café.

- Ce mode d'emploi doit se trouver constamment à proximité de la machine à café. Toute personne qui utilise la machine doit lire ce mode d'emploi et appliquer ces consignes.
- En cas d'interruption de fonctionnement accidentelle, il faut mettre la machine hors tension et fermer le robinet d'eau. Aucune responsabilité ne peut être acceptée en cas de dégâts provoqués par l'eau ou le courant et dus au non-respect de ces consignes!
- Si le récipient à grains s'avère être placé trop haut pour son remplissage, il faut veiller à utiliser un marchepied sûr.
- Il est à noter qu'après l'arrêt de la machine, les composants en contact avec les produits restent chauds pendant un certain temps.
- Pour le nettoyage utilisez uniquement les tablettes de nettoyage HGZ et le Cappucleaner HGZ. Les dégâts occasionnés par l'utilisation d'autres tablettes de nettoyage que ceux d´HGZ ne seront pas pris en charge.
- En aucun cas, la machine ne doit être démontée ou réparée par un non-professionnel, car cela pourrait causer un réel danger pour l'intervenant ou l'appareil.
- Danger d'explosion: Ne jamais orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.
- Ni le fournisseur, ni le fabricant ne sont responsables des accidents ou des dommages résultant de la non-observation de ces consignes de sécurité!
- Le niveau de bruit est ≤ 70dB.

Informations importantes

Condition d'utilisation

La machine à café a été conçue pour un usage professionnel. Elle ne peut être utilisée dans le domaine privé qu'avec certaines restrictions.
L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les facultés psychiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou qui n'ont pas l'expérience et le savoir nécessaires, à moins qu'elles ne fassent l'objet d'une surveillance constante et reçoivent des instructions de la part d'une personne veillant à leur sécurité.

Informations diverses concernant l'installation

À l'emplacement de la machine à café, la température doit être comprise entre 10°C et 35°C degrés. L'humidité ne doit pas dépasser 80%.
La machine doit être installée seulement par un technicien agréé. La machine doit être placée horizontalement sur une table solide, supportant facilement le poids de la machine. L'appareil doit être installé de sorte qu'il est hors de la zone d'hôtes, peut être supervisé par une personne formée et ne doit pas être dans un périmètre d'un jet d'eau.
Lors du montage, utiliser la tuyauterie neuve livrée avec l'appareil. Ne pas réutiliser les anciens tuyaux.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation.

Protection du système de commande

Ne jamais retirer ou introduire une fiche lorsque la commande est sous tension. Pour la protection du chauffage, la fiche du chauffage doit être retirée avant l'installation. Remplir d'abord la chaudière avec de l'eau.

Consignes concernant l'installation électrique

Si un appareil fixe n'est pas équipé d'une alimentation par le secteur avec une fiche ou d'autres moyens pour le déconnecter du secteur, présentant à chaque pôle un intervalle de coupure conforme aux conditions de la catégorie de surtension CAT III, il y a lieu de monter dans le système électrique fixe un dispositif de coupure conforme aux dispositions en vigueur.
Si la conduite de connexion au réseau de l'appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne ayant des qualifications équivalentes, pour prévenir tout danger.
La machine doit être sécurisée par un groupe de fusibles indépendant. Conformément aux dispositions concernant les installations à basse tension, la prise à laquelle la machine est branchée doit comporter une sécurité contre les courants de fuite si l'appareil se trouve dans des locaux mouillés et humides. Pour les machines munies d'accessoires, des prises supplémentaires (1N 230V) sont nécessaires.
Attention: Des interruptions au niveau du conducteur neutre peuvent endommager le système de commande.

Pression d'eau / qualité

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. Une pression au-delà des valeurs prescrites entrave le fonctionnement de la machine. Lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10 dH° / 17 fH°, il est recommandé d'utiliser la machine avec une cartouche de décarbonatation munie d'une dérivation. La dureté d'eau idéale pour le café est: 5 à 8 dH° (8 à 14 fH°).

Les détails de l'installation

(voir les pages de l'installation et service)

Information clients

Entretien et support
En achetant une machine à café de la marque Rex-Royal, vous avez opté pour un appareil de haute qualité. Nous souhaiterions vous donner ici quelques conseils pour garder votre machine à café en bon état pendant une longue période et maintenir la qualité du café à un niveau optimal.

La qualité de boissons optimales
Respectez les dispositions d'hygiène pour les produits de café, de lait et d'instantané.

- Utilisez uniquement du lait réfrigéré à une température maximum de 5°C.
- N'utilisez que du café de qualité supérieure. Essayez d'adopter le type de café correspondant aux goûts de votre clientèle, notamment en ce qui concerne sa force, son type, sa torréfaction, etc.
- Entreposez le café dans un endroit froid et sec. Ne conservez jamais le café dans un emballage ouvert.
- Après avoir rajouté des grains de café dans le récipient, refermez-le tout de suite. Ne remplissez jamais la machine avant une longue pause, comme p.ex. avant une nuit ou une fin de semaine.
- Utilisez uniquement de la poudre instantané qui convient aux machines à produit lyophilisé.
- Rincez la machine après une longue pause.

Nettoyage
L'entretien journalier de la machine à café est très important. Ceci garantit un goût neutre au café et une longévité plus importante de celle-ci. Grâce à la construction innovante, un nettoyage quotidien demande peu de temps. Lisez à ce sujet le chapitre Nettoyage et entretien.

Entretien
Une machine professionnelle mérite un entretien professionnel. Nous vous recommandons de confier l'entretien de votre machine à nos techniciens du service après-vente spécialement formés, à raison de deux fois par année. Un entretien régulier augmente la longévité de votre machine à café. Notre professionnel du service après-vente contrôle à chaque fois la qualité optimale et le bon fonctionnement de votre machine.

Un contrat de service est le garant du meilleur entretien de votre machine à café de la marque Rex-Royal.

Eau
La qualité de l'eau est un facteur important pour servir un très bon café plein d'arôme. Trop de calcaire ou divers produits odorants peuvent altérer de façon décisive la qualité de votre café. En l'occurrence, nous mettons volontiers nos compétences professionnelles à votre disposition. Veuillez prendre contact avec nous.

Quantités et dimension

Dimensions extérieures S400:	350x857x599 mm
Hauteur de la sortie boissons:	64 - 189 mm
Hauteur de la sortie eau chaude:	110 - 165 mm
Quantité par récipient à grains:	env. 1.2 kg
Quantité par récipient à poudre:	env. 1.2 kg
Température d'environnement :	entre 10°C et 35°C
Humidité de l'air:	au maximum 80%
Pression d'eau:	entre 200 et 600 kPa
Dureté de l'eau optimal:	5-8 dH° (8-14 fH°)
Dureté de l'eau au maximum:	10 dH° (17 fH°)

S400

S400 avec distributeur de gobelets

S400 avec chauffe-tasse

S400 avec élément frigo S400 R

Informations modèle S400

La S400 est livrable en plusieurs variantes et combinaisons. En outre, les différents éléments tels que le frigo, le chauffe-tasse peuvent être combinés avec la machine à café.

Un excellent café, encombrement réduit

Avec ses 34 cm de largeur, la S400 peut être disposée sur tous les comptoirs. Elle constitue la solution idéale pour les cas où l'on ne dispose pas d'un grand espace.

Haute technologie suisse

Un groupe percolateur métallique exceptionnellement rapide et breveté fournit un café de qualité supérieure constante. Ce joyau de travail de précision suisse constitue le cœur puissant de la S400. La solidité du groupe percolateur garantit une grande longévité et une facilité d'entretien. Grâce à lui, vous obtiendrez un café excellent jusqu'à la dernière tasse.

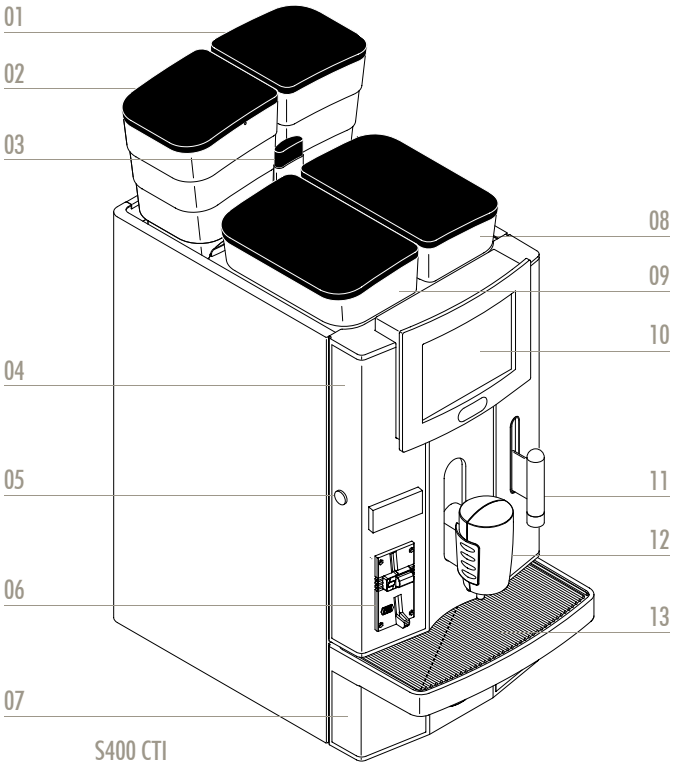
Système d'auto diagnostic innovateur (SDS)

Notre système d'auto diagnostic innovateur (Self Diagnostic System - SDS) enregistre chaque mouvement du piston percolateur. La pression exercée, la quantité de poudre et d'eau sont harmonisées de façon optimale par le SDS à chaque prélèvement. En cas d'écart, la quantité de café se corrige d'elle-même. De ce fait, le café conserve une qualité égale, tasse après tasse.

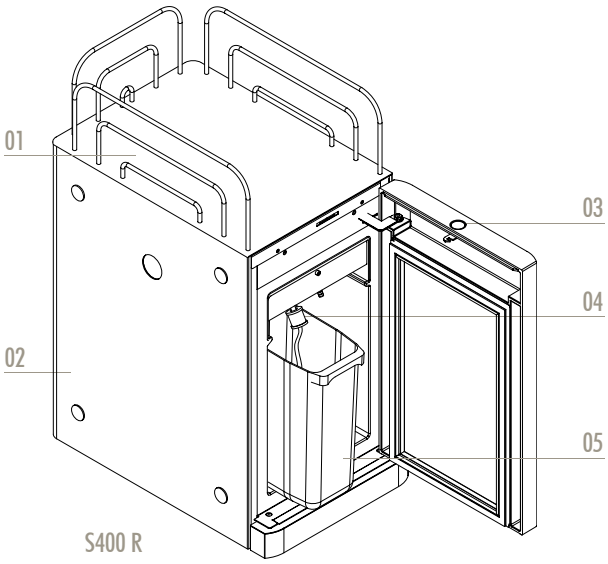
Le café avec le service

Un café parfait suppose aussi un service parfait. La construction moderne de la S400 permet une analyse rapide et efficace, réduisant par là-même les frais d'entretien.

La S400 vous garantit la continuité et la rentabilité à chaque pression de touche.



S400 CTI



S400 R

01 Récipient à grains, 2e torréfaction
02 Récipient à grains, 1e torréfaction
03 Coulisse pour tablette de nettoyage
04 Porte d'avant
05 Serrure de porte
06 Système de paiement *
07 Bac d'égouttage
08 Récipient pour la poudre 2
09 Récipient pour la poudre 1
10 Écrain tactile (Glas / Touch light)
11 Sortie de thé
12 Écoulement de mélange réglable en hauteur
13 Grille d'égouttage

* équipement optionnel

01 Tasse de stockage (non chauffé)
02 Frigo à compresseur avec grille d'aération
03 Porte du frigo verrouillable
04 Conduite d'aspiration pour le réservoir à lait
05 Conduite d'aspiration pour le réservoir à lait

Avis de la S400

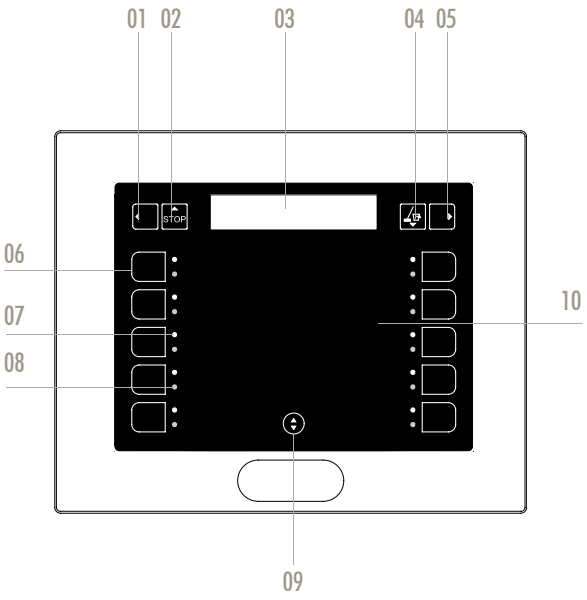
Le nouveau système de commande permet de composer les boissons de façon individuelle et donne un confort d'utilisation optimal. Avec son écran de commande en verre de haute qualité, dix touches sont disponibles, auxquelles peuvent être assignées deux fonctions.
Pour l´interface «Touchlight» on peut choisir entre 6,9 ou 12 généraux configurations de boutons avec des icônes.
Entscheidet man sich für das «Touchlight» Bedienfeld, kann zwischen 6, 9 oder 12 grosszügigen Tastenlayouts mit Piktogrammen ausgewählt werden.

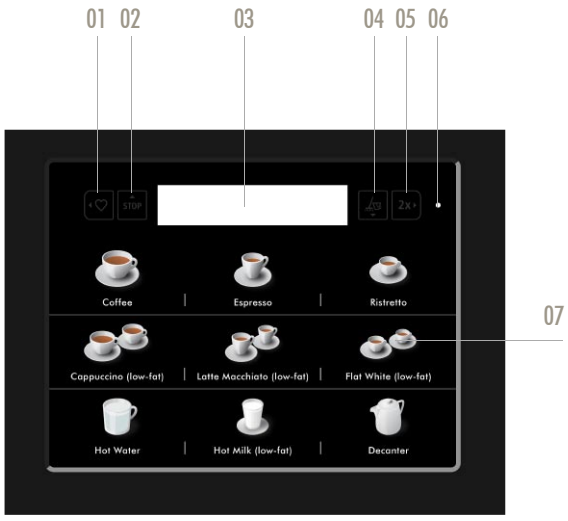
Module lait S400 R (optionnel)

Si pour un café parfait vous voulez un lait parfait, la meilleure façon est d'assortir votre S400 d'un frigo à compresseur moderne.
Celui-ci peut fournir deux types de lait. À cette fin, pour chaque type, un réservoir d'une capacité de 5 litres est disponible. Bien sûr, il est possible de ne prélever le lait que d'un seul réservoir (plus grand, 10 litres de capacité).

Un nouveau système de rinçage assure un entretien parfait des conduites de lait. Le nettoyage de la partie lait est également très simple.

Pour la préparation d'une bonne mousse de lait, il est important de toujours utiliser un lait à température constante. Le meilleur résultat s'obtient avec le lait réfrigéré (+ 5°C).





01 Touche de programmation à GAUCHE
02 Touche STOP / vers le HAUT
03 Ecran avec 2 x 20 charactères
04 Touche NETTOYAGE / vers le BAS
05 Touche de programmation à DROITE
06 Touches produits (10 pièce)
07 10 témoins lumineux (blanc) pour le premier niveau
08 10 Témoins lumineux (jaune) pour le second niveau
09 Touche de commutation
10 Zone jusqu'à 20 étiquettes

01 Touche CAFÉINE / à GAUCHE
02 Touche STOP /vers le HAUT
03 Ecran avec 2 x 20 charactères
04 Touche NETTOYAGE / vers le BAS
05 Touche x2 (deux tasses) / à DROITE
06 LED information
07 Touches produits (6, 9 ou 12 touches)

Avis partie écran de commande

La commande en verre

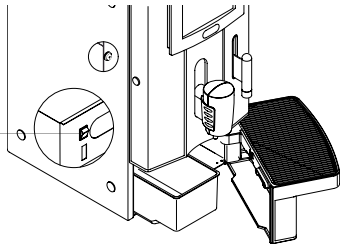
Grâce à la commande en verre de haute qualité, vous pouvez commander jusque vingt produits différents. Les produits 11 à 20 sont sélectionnés en appuyant préalablement sur la touche de COMMUTATION (09). En outre, en appuyant deux fois sur la touche (en 1 seconde), on obtient un produit double.

La commande Touch light

Selon la disposition peuvent être obtenus jusqu'à 12 produits différents.
Pour choisir des produits on utilise des boutons avec des icônes lesquelles on peut étiqueter avec une ou deux lignes de text.
La visualisation (03) montre le status de la machine à café. Avec les boutons 1, 2, 4 et 5 on appele des functions supplémentaires.

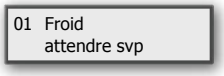
Mise en service

Mise en marche et en chauffe de la machine



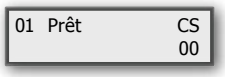
1. Allumez la machine à l´aide du commutateur principal. À cette fin, enlevez d'abord le tiroir à marc.

2. Sur l'écran apparaît le message FROID ATTENDRE SVP

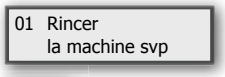


3. La machine est en cours de chauffe. Aucun produit ne peut être prélevé.

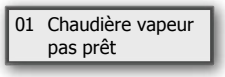
4. Dès que le message PRÊT s'affiche, on peu prélever des produits.



Selon la configuration de l´appareil, il est possible que des messages supplémentaires apparaîssent durant la mise en marche.



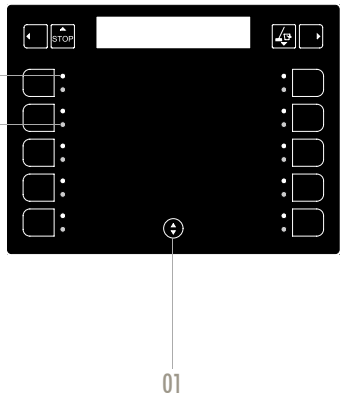
- Apparition du message RINCER LA MACHINE appuyer sur la touche NETTOYAGE et le rinçage automatique va démarrer. Dès que le message PRÊT s´affiche, on peu prélever des produits.
- Si le message CHAUDIERE VAPEUR PAS PRÊTE s'affiche, la température de fonctionnement n'est pas atteinte. L'eau pour le thé et les produits lait/mixte ne peuvent pas encore être prélevés.



Manipulation de la S400

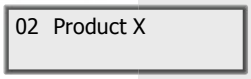
Sélection du niveau produits

Pour la commande de verre; en appuyant sur la TOUCHE DE COMMUTATION (01), vous passez d'un niveau produit à l'autre. Le témoin lumineux à côté des touches produits passe du banc au jaune et inversement. Le témoin blanc (02) indique que les produits 1 à 10 (premier niveau de produits) peuvent être prélevés. Le témoin jaune (03) indique la disponibilité des produits 11 à 20 (deuxième niveau de produits)



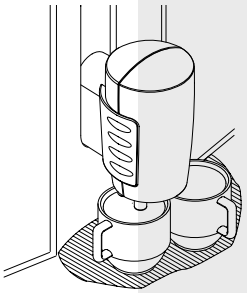
Prélèvement des boissons

1. Disposez la tasse sous le dispositif d'écoulement pour mélange café et appuyer sur la touche café désirée.
2. Sur l'écran apparaît le message PRODUCT X. X étant la désignation du produit sélectionné.
   Quand on a changé le nom d´un produit dans le menu 04, il apparaît maintenant sur l´écran



3. La distribution peut être interrompue en appuyant sur la touche STOP.

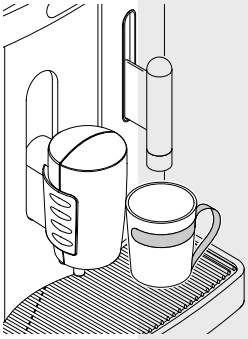
4. Si vous voulez deux tasses de café en même temps, posez deux tasses à café en dessous du dispositif de sortie café.



Écrans à touches capacitives: Appuyez deux fois sur la touche produits (en 1 seconde).
Touch light: Appuyez deux fois sur le bouton et après le bouton de produit.

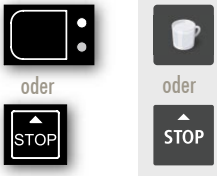
2x en 1 seconde.

5. Lors du prélèvement de produits doubles (deux tasses en même temps), on voit apparaître à l'écran la lettre **d** derrière la désignation du produit.



L'eau du thé

La S400 permet d'obtenir de l'eau chaude par le dispositif d'écoulement d´eau chaude pivotant séparé. Disposez le verre à thé en dessous du dispositif d'écoulement d´eau chaude et appuyez sur la touche THÉ. La distribution peut être interrompue en faisant une nouvelle pression sur la touche THÉ.



Produit en pot/carafe

Avec le service en pot, il est possible de commander successivement plusieurs cycles de café sans interruption. Le nombre de cycles peut être réglé par le service technique.

Nettoyage et entretien

Généralités

- Ne jamais nettoyer la machine à café avec un tuyau d´eau ou avec des appareils à haute pression. Pour nettoyer l'ensemble des parois extérieures, ne les frotter qu'avec un chiffon humide.
- Pendant le nettoyage, l'approvisionnement en café est bloqué pour des raisons de sécurité.
- Il est impossible d'interrompre la procédure de nettoyage. Une coupure de courant implique automatiquement un nouveau cycle de rinçage lors de la nouvelle mise sous tension.
- Les produits de nettoyage doivent être conservés hors de portée des enfants.
  (CH: classe de toxicité 5).
- Les produits de nettoyage doivent être gardés sous clé et être accessibles uniquement aux personnes autorisées. Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation.
- Observez impérativement les instructions mentionnées sur les emballages.
- Pour le nettoyage, seuls les produits HGZ testés peuvent être utilisés.
  - Tablettes de nettoyage: 057002, 057003 ou 057082
  - Cappucleaner: 057045, 057046 ou 057084
- Si la machine à café est utilisée sur un chariot mobile, l'eau résiduelle ou le récipient de déversement d'eau doit toujours être vidé avant le nettoyage.
- Si votre machine à café est équipée d´un module de lait, le nettoyage de toutes les pièces en contact avec le lait doit être effectué avec beaucoup d´attention. Veillez faire attention lors de la description du nettoyage à votre équipement du mode d´emploi correspondant, avec ou sans le module lait.

Intervall de nettoyage

Les nettoyages recommandés pour une qualité toujours optimale.

Nettoyage	Intervalle	Travaux
Programme de nettoyage machine/option	au moins 1x par jour	nettoyage avec tablettes (menu NETTOYAGE)
Surfaces/parois	régulièrement	laver / nettoyer
La sortie du module lait	quotidien	désassembler et nettoyer
Module instantané	quotidien	désassembler et nettoyer
Nettoyage intensif de module lait	hebdomadaire	désassembler et nettoyer complètement
La sortie boissons sans module lait	hebdomadaire	désassembler et nettoyer
Nettoyage intensif du module instantané	hebdomadaire	désassembler et nettoyer complètement
Récipient à grains et instantané	1x par mois	retirer, vider, nettoyer

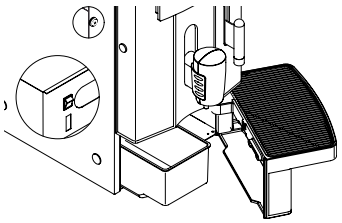
Accessoires pour le nettoyage

57´002	Tablettes de nottoyage, 1 boîte 100	57´003	Tablettes de nottoyage, 4x100 unités
57´045	Cappucleaner (fluide), 1 litre	57´046	Cappucleaner (fluide), 10x1 litre
57´082	Tablettes de nottoyage, blister 1x100	57´084	Cappucleaner (jpudre), 1 boîte
57´317	Brosse de nettoyage	57´363	Récipient de nettoyage, 2 litre
57´370	Brosse de nettoyage (petite, ronde)	59´963	Sacs pour tiroir à marc, 1x500 unités

NETTOYAGE PAR JOUR

Démarrez la programme de nettoyage

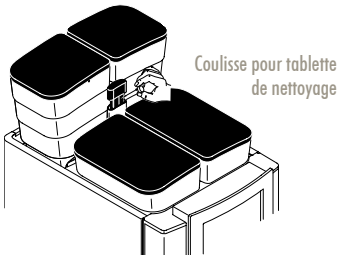
1. Videz et nettoyez le tiroir à marc. Confirmez cette action avec la touche STOP.
   Avec un réservoir de vidange: Videz le réservoir et empliez le réservoir de l›eau fraîche (si disponible) avant le nettoyage.



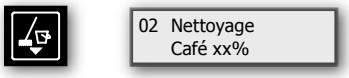
2. Appuyez sur la touche de NETTOYAGE pendant 5 secondes.
   Le message suivant apparaît INTRODUIRE TABLETTE

5 Sec.

3. Introduisez 1x tablette de nettoyage (57´002 ou 57´082) et appuyez sur la touche de NETTOYAGE.

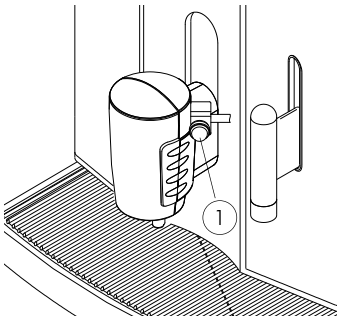


4. Le programme de nettoyage commence automatiquement.



5. * *Remplissez le récipient avec 2 litres d'eau chaude et 60ml ou 2 portions de poudre de Cappucleaner. (57´045 ou 57´084)*

6. ** *Ouvrir la vis (1) complètement (à droite de la sortie boissons).*



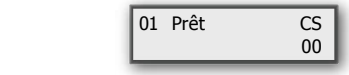
7. * Appuyez sur la touche de NETTOYAGE et attendre le mes sage suivant.

8. * Rincer le récipient et le remplir avec 1 litres d'eau.

9. * *Appuyez sur la touche de NETTOYAGE.*

10. ** *Fermer la vis complètement.*

11. Après le nettoyage, le message suivant apparaît PRÊT.

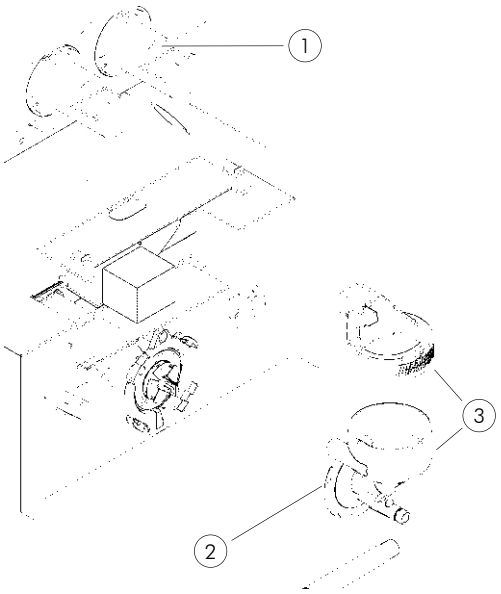


* *Étapes 5, 7, 8 et 9 seulement avec les options S400R*

** *Étapes 6 et 10 seulement avec un module de lait version M.*

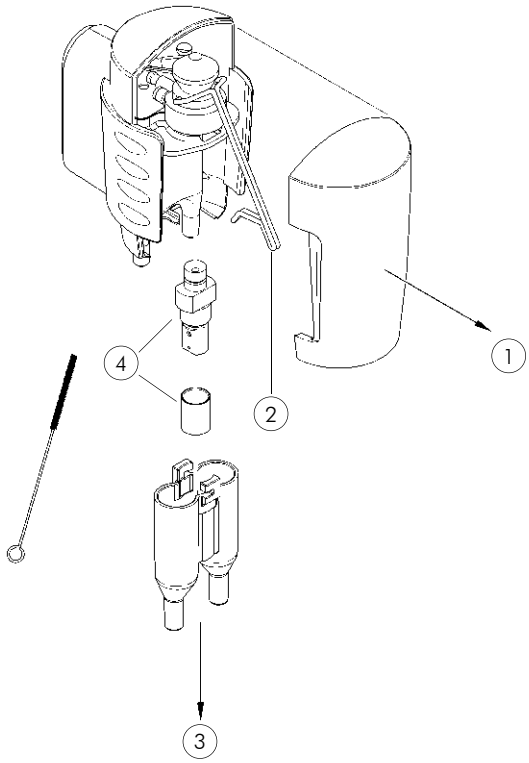
Nettoyage instantané

1. La machine à café doit être éteinte. Ouvrez la porte frontale avec la clé sur la gauche de celle-ci.
2. Fermez les distributeurs de poudre (1) et nettoyez les.
3. Tournez le dispositif de fermeture (jaune) (2) dans le sens anti-horaire.
4. Démontez et désassemblez le mélangeur et l´anneau mélangeur (3).
5. Nettoyez toutes les pièces à fond.
6. Le remontage se réalise dans l´ordre inverse.



Nettoyage la sortie boissons avec un module lait

1. *La machine à café doit être éteinte.*
2. *Retirez le couvercle frontal (1).*
3. *Soulevez la poignée de verrouillage (2).*
4. *Tirez vers le bas: la sortie de lait (3).*
5. *Tirez la douille et le gicleur (4) de la sortie de lait.*
6. *Nettoyez toutes les pièces à fond.*
7. *Nettoyez l´intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.*
8. *Le remontage de la sortie boissons se réalise dans l´ordre inverse.*
9. *Vérifiez les conduites d´eau et les tuyaux! Évitez les pincements de ceux-ci.*



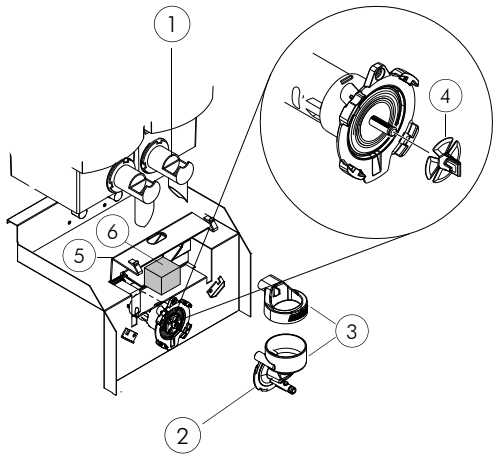
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

Démarrez la programme de nettoyage (page 32)

Nettoyage intensif du module instantané

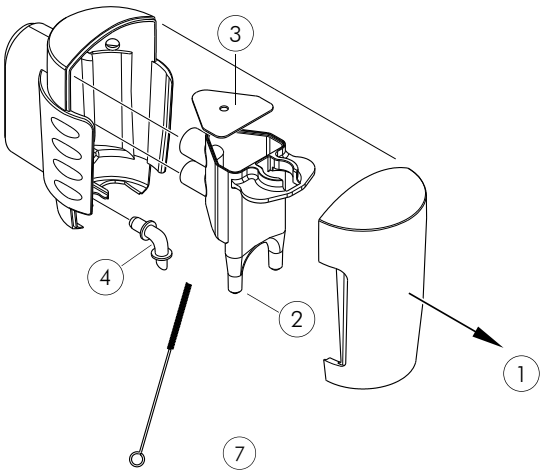
1. La machine à café doit être éteinte. Ouvrez la porte frontale avec la clé sur la gauche de celle-ci.
2. Fermez les distributeurs de poudre (1) et nettoyez les.
3. Tournez le dispositif de fermeture (jaune) (2) dans le sens anti-horaire.
4. Démontez et désassemblez le mélangeur et l´anneau mélangeur (3).
5. Retirez le mélangeur (4) (petit noir rotor).
6. Débloquez et ouvrez le clappet noir du ventilateur (5) et retirez le filtre de mousse synthétique.
7. Nettoyez toutes les pièces à fond.
8. Le remontage se réalise dans l´ordre inverse.

⚠ Vérifiez lors du remontage du mélangeur (petit noir rotor), que la marque sur le rotor doit correspondre avec l'encoche sur l'arbre du moteur.



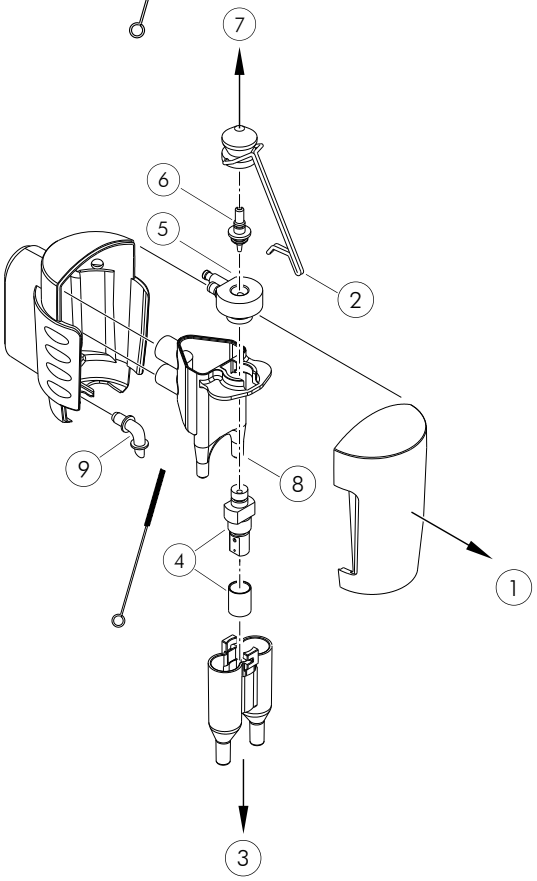
Nettoyage la sortie boissons sans module lait

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Retirez le couvercle frontal (1).
3. Tirez vers soi-même la sortie de café (2) et le bouchon(3).
4. Prenez la sortie d´instantané (4) et tirez le bec verseur de sortie du tuyau.
5. Nettoyez toutes les pièces à fond.
6. Nettoyez l´intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.
7. Le remontage de sortie boissons se réalise dans l´ordre inverse.
8. Vérifiez les conduites d´eau et les tuyaux! Évitez les pincements de tuyaux.



Nettoyage intensif du module lait

1. *La machine à café doit être éteinte.*
2. *Retirez le couvercle frontal (1).*
3. *Soulevez la poignée de verrouillage (2).*
4. *Tirez vers le bas: la sortie de lait (3).*
5. *Tirez la douille et le gicleur (4) de la sortie de lait.*
6. *Enlevez les pièces (5), (6) et (7).*
7. *Tirez vers soi-même la sortie de café (8).*
8. *Prenez la sortie d´instantané (9) et tirez le bec verseur de sortie du tuyau.*
9. *Nettoyez toutes les pièces à fond.*
10. *Nettoyez l´intérieur des raccords avec la brosse spéciale fournie à cet effet.*
11. *Le remontage de sortie boissons se réalise dans l´ordre inverse.*
12. *Vérifiez les conduites d´eau et les tuyaux! Évitez les pincements de tuyaux.*

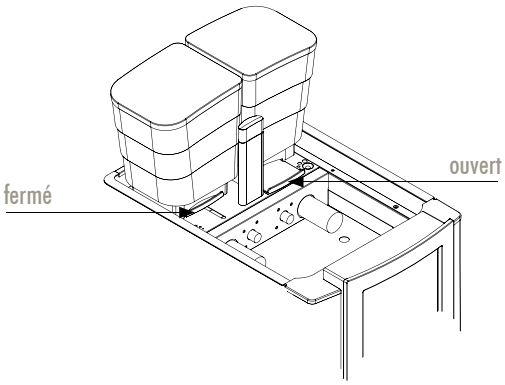


NETTOYAGE MENSUEL

Récipient à grains

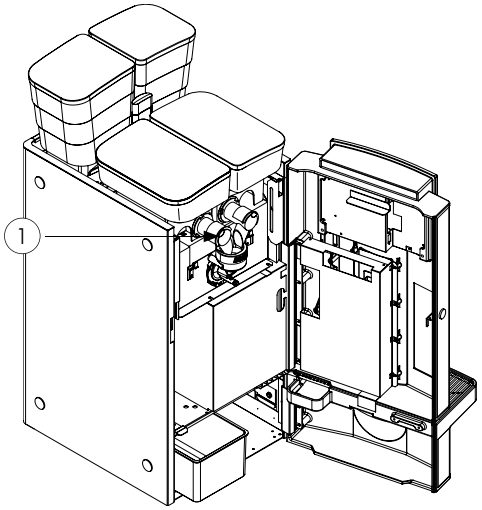
Les récipients doivent être nettoyés à l´intérieur, au minimum, une fois par mois avec un produit dégraissant et une brosse.

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Ouvrez la porte frontale avec la clé sur la gauche de celle-ci.
3. Verrouillez les fermetures jaunes (récipients à poudre)
4. Retirez les récipients à poudre vers le haut.
5. Poussez la fermeture, au pied du récipient à grains, vers l'arrière (voir figure).
6. Retirez les récipients vers le haut.
7. Videz les grains dans un autre récipient adéquat.
8. Nettoyez les récipients avec un produit dégraissant et une brosse.
9. Après séchage, remplissez les récipients à grains de café.
10. Remontez les récipients à grains et ouvrez la fermeture, au pied du récipient (voir figure).
11. Remontez les récipients à instantané, ouvrez les fermetures jaunes et fermez la porte frontale.
12.
13.



Récipient à instantané

1. La machine à café doit être éteinte.
2. Ouvrez la porte frontale avec la clé sur la gauche de celle-ci.
3. Verrouillez les fermetures jaunes (1).
4. Retirez les récipients vers le haut.
5. Videz la poudre dans un autre récipient adéquat.
6. Nettoyez les récipients à poudre soigneusement intérieur et l'extérieur.
7. Après séchage, remplissez les récipients à instantané.
8. Remontez les récipients dans l'ordre inverse et ouvrez les fermetures jaunes.



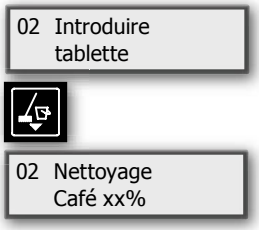
Nettoyage des modules individuels

Chaque module peut être individuellement nettoyé. Préparez la machine de la manière suivante:

1. Ouvrez la porte frontale et videz le tiroir à marc.
2. *Avec un réservoir d'eau et/ou un réservoir de vidange:*
   - Le réservoir d'eau nécessite au moins 2 litres d'eau.
   - Videz le réservoir de vidange avant le nettoyage.
3. Fermez la porte et appuyez la touche de NETTOYAGE dans la seconde.
4. Sur l´écran apparaît le message CHOOSE CLEANING. Sélectionnez le nettoyage avec la touche DROITE.
5. Confirmez votre sélection en appuyant la touche NETTOYAGE.

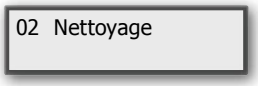
La sélection CAFÉ:

1. Préparez une tablette de nettoyage HGZ (057002 ou 057082).
2. Sur l´écran apparaît le message INTRODUIRE TABLETTE
3. Introduisez la tablette de nettoyage dans l´orifice et refermez celui-ci. Confirmez l´opération en appuyant la touche NETTOYAGE.
4. Sur l´écran apparaît le message NETTOYAGE et les pourcentage d´avancement du nettoyage.



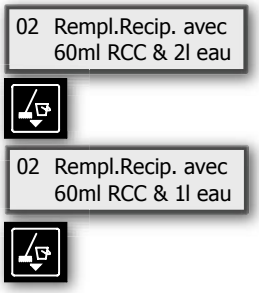
La sélection INSTANTANÉE:

1. Sur l´écran apparaît le message NETTOYAGE. Après environ une minute, le processus est terminé.



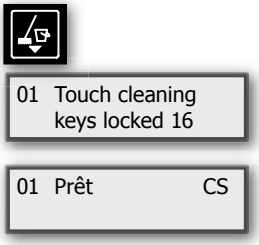
La sélection LAIT:

1. Remplissez le récipient de nettoyage avec 2 litres d´eau froide et 60ml ou 2 portions de poudre de Cappucleaner (057045 ou 057084).
2. Démarrez le processus de nettoyage avec la touche NETTOYAGE.
3. Après avoir terminé le nettoyage, rincer le récipient de nettoyage. Remplissez le récipient avec 1 litres d´eau froide.
4. Démarrez le rinçage avec la touche NETTOYAGE.
5. Après environ 5 minutes, le processus est terminé. La machine est de nouveau prêt.



La sélection TOUCH:
Cette sélection est utilisée pour nettoyer l'écran.

1. Préparez un chiffon très légèrement humide.
2. Démarrez le processus en appuyant sur la touche NETTOYAGE.
3. L'écran devient noir pendant environ 20 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez nettoyer l'écran sans déclencher une sélection. Un compte à rebours indique le temps restant.
4. Après la fin du nettoyage, la machine à café est de nouveau prête.



Vidage et remplissage des récipients

Tiroir à marc

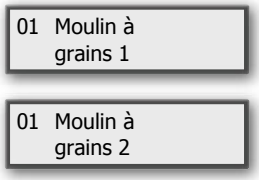
Si le tiroir à marc est plein, ceci est signalé par un message à l´écran. L´appareil ne fournira plus de café tant que le récipient n´aura pas été enlevé et vidé.

1. Poussez vers le haut la sortie de thé, pour autant que celui-ci se trouve avant la porte.
2. Ouvrez la porte du coté gauche et retirez le tiroir à marc.
3. Sur l´écran apparaît le message INTRODUIRE LE TIROIR À MARC.
4. Videz et nettoyez le tiroir à marc.
5. Insérez le tiroir à marc et fermez la porte frontale.
6. Confirmez la vidange avec la touche STOP.
7. Sur l´écran apparaît le message PRÊT.

Récipient à grains

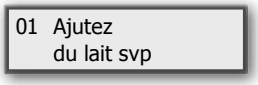
La S400 dispose de maximum deux récipients à grains, qui peuvent être remplis avec des grains de sortes différentes. Chaque moulin a été spécialement réglé pour la sorte de café désirée.

- Veillez à mettre les grains correspondants dans le récipient correct. Si le récipient est trop haut, utilisez un tabouret stable.
- Si, pendant la distribution d'un produit, le récipient est vide, vous serez invité à le remplir avec les grains correspondants. Sur l'écran apparaît le message MOULIN À GRAINS X.
- N'ajoutez que la quantité de grains que vous utiliserez immédiatement. Sinon l'arôme du café s'altère et la qualité se dégrade. Fermez soigneusement le sachet de café et disposez celui-ci dans un endroit frais.



Récipient à lait (élément R)

Dans le module à lait avec réfrigération par compresseur, le niveau du lait est constamment surveillé. Si celui-ci descend en dessous de la quantité minimum, le message AJOUTEZ DU LAIT SVP s'affiche. L'appareil ne fournira plus de produits lait ni de produits de mélange jusqu'à ce que l'appoint ait été fait.



Récipient à lait (élément M)

Le niveau du lait n'est pas contrôlé par voie électronique. Veuillez vérifier régulièrment le niveau du lait. N´utilisez que du lait déjà refroidit à 5°C.

Remplir les récipients instantanés

Le niveau du poudre n'est pas contrôlé par voie électronique. Il est important que les poudres lyophilisés soient versées dans les récipients correspondants, du fait des quantités différents suivant les boissons.
Si les récipients instantanés sont trop hauts, utilisez un tabouret stable.

Messages système

En quoi consistent les messages système

Les messages système sont des informations qui indiquent l'état de la machine. Certains d'entre eux demandent que le personnel intervienne activement comme par exemple les invitations à remplir ou à vider certains récipients.

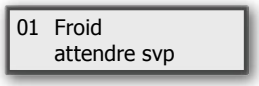
Réaction en cas de messages système

Si l'écran annonce une phase de chauffage, patientez jusqu'à ce que l'élément ait atteint la température de fonctionnement nécessaire. Pour tous les autres messages, effectuez la tâche nécessaire et la machine sera de nouveau rapidement prête à l'emploi.

Message du système généraux

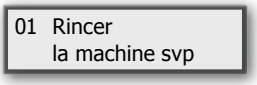
Froid attendre svp

Si l'eau de la chaudière est encore froide après que l'appareil a été connecté, le message s'affiche jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteinte.



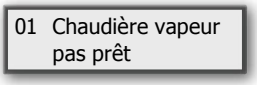
Rincer la machine svp

Un message apparaît si la chaudière café a atteint sa température de fonctionnement et que le technicien a programmé ce rinçage à froid. Le rinçage sera effectué lorsqu´on aura appuyé sur la Touche NETTOYAGE.



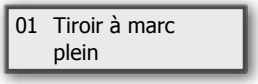
Chaudière vapeur pas prête

Si la température de l'eau dans la chaudière café est atteinte, une phase de chauffage de la chaudière thé/vapeur est lancée selon le système de gestion d'énergie et les réglages de base. On voit apparaître ce message si, pendant le processus, on actionne la touche thé.



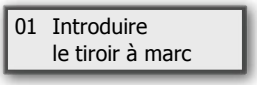
Tiroir à marc est plein

Le marc fait l'objet d'une surveillance. Lorsque la quantité réglée par le technicien est atteinte, on voit s'afficher le message TIROIR À MARC PLEIN. Ouvrez la porte du côté gauche de la machine et retirez le tiroir à marc.



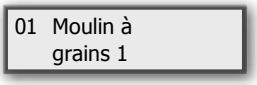
Introduire le tiroir à marc

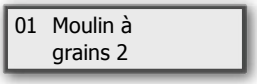
Le récipient à marc a été enlevé. Ce message disparaît automatiquement lorsque l'on remet le récipient à marc en place.



Moulin à grains X

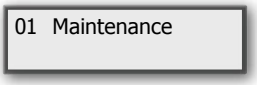
Lorsque le récipient à grains est vide, la machine à café le remarque et le signale. Dans ce cas, les produits à café ne sont pas bloqués. Le message disparaît dès que le récipient à grains a été rempli.





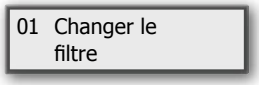
Maintenance

Si un entretien devient nécessaire, ceci est affiché. Contactez alors le service clientèle. Ce message disparaît lorsque l'entretien a été effectué par le service clientèle.



Changer le filtre

L'état (capacité) du filtre anti-calcaire est surveillé. Si sa capacité est saturée, ceci est affiché. Contactez immédiatement le service après vente. Ce message disparaît de nouveau lorsque le filtre a été remplacé par celui-ci.



Message du système avec module lait (S400 R)

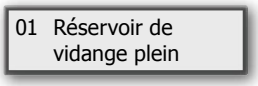
Ajutez du lait svp

Si le niveau du lait dans le réservoir à lait de l'élément R descend en dessous d'un certain niveau, on voit apparaître ce message. Tous les produits à base de lait ou les produits mixtes sont bloqués jusqu'à ce que l'on ait fait l'appoint de lait.

Installations avec approvisionnement autonome d´eau

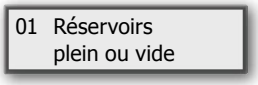
Réservoir de vidange plein

Message avec les installations à approvisionnement autonome d´eau (comptoir ou station mobile). Lorsque le réservoir de vidange est plein, tous les produits sont bloqués jusqu'à ce que le réservoir de vidange soit vidé et remis en place dans le comptoir ou dans le chariot mobile.
Ce message n'apparaît qu'avec les machines équipées d'un réservoir de vidange dans le comptoir ou dans un chariot mobile et qui disposent d'une autonomie accrue.



Réservoir de vidange plein/Réservoir d'eau vide

Le réservoir de vidange est plein et/ ou le réservoir d'eau est vide. Quand ce message apparaît, vérifiez toujours les deux réservoirs.
Ce message n'apparaît que quand la machine est montée dans un chariot mobile, c'est à dire que la machine et les réservoirs pour eau fraîche et eau résiduelle sont montés dans un chariot. Pour ce type d'appareil, le niveau des récipients est surveillé par des capteurs.



Messages d'erreur

En quoi consistent les messages d'erreur

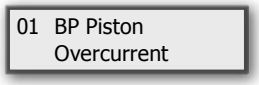
Les messages d'erreur indiquent qu'un état exceptionnel (erreur) ou une défectuosité de la machine s'est produit. L'écran affiche quelle partie de la machine a provoqué le dérangement.

Réaction en cas de messages d'erreur

Déconnectez la machine par le commutateur principal et remettez-la en marche après une courte période d'attente d'environ une minute. Essayez encore de démarrer un produit. Si la tentative est fructueuse, vous pouvez de nouveau travailler normalement avec la machine. Sinon, notez le message d'erreur, déconnectez la machine et prenez contact avec le service après-vente.

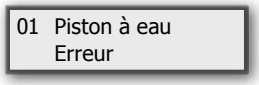
BP Piston Overcurrent

La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.



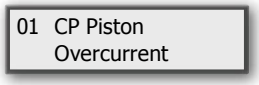
Piston à eau - Erreur

Une panne s'est produite au piston de percolation de l'unité de percolation.



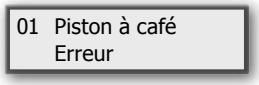
CP Piston Overcurrent

La consommation de courant du piston de percolation est trop élevée.



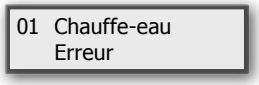
Piston à café - Erreur

Un dérangement s'est produit au piston café de l'unité de percolation.



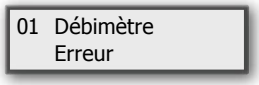
Chauffe-eau - Erreur

La chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être rempli dans le temps requis.



Débimètre Erreur

Si le débit de l'eau ne peut plus être mesuré, on voit apparaître ce message d'erreur.



Fusible Erreur

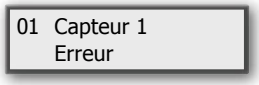
Un fusible de l'unité de commande est défectueux.

Interface Erreur

Si la machine à café est utilisée avec un système de paiement, on voit apparaître ce message lorsque l'interface n'a pas pu être reconnu (p. ex. lors d'une interruption de la liaison).

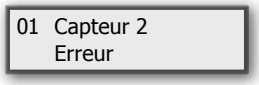
Capteur 1 Erreur

Le capteur de la chaudière café n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.



Capteur 2 Erreur

Le capteur de la chaudière eau chaude/vapeur n'a pas pu être interrogé correctement ou est défectueux.



Données techniques

Aperçu

Type	Connexion électrique	Eau chaude	Vapeur	Lait	Poids	Tasse par heure***
S400 CTI*	1N 230 volt 2.2 kW	20 l	non	non	56 kg	100-250 tasses/h
S400 MCTI*	1N 230 volt 2.2 kW	20 l	non	oui	56 kg	100-250 tasses/h
W	1N 230 volt 0.15 kW	non	non	non	18 kg	
R	1N 230 volt 0.4 kW	non	non	oui	27 kg	

CTI Café, Thé, Instantané (Coffee, Tea, Instant)
MCTI Lait, Café, Thé, Instantané (Milk, Coffee, Tea, Instant)
W Chauffe-tasse (Cup warmer)
R Module lait avec réfrigérateur (Refrigeator)

* *Solution instantané avec 2 récipient pour la poudre*
*** selon la taille des tasses et la mouture

Raccordement eau alimentation

Raccordement	Vidange	Pression	Dureté
1/8”	∅ 48 mm avec siphon	200-600 kPa (2-6 bar)	5-8 dH° / 8-14fH°

Accessoires / Numéro de commande

057002	Tablettes de nettoyage, boîte 1x100	057003	Tablettes de nettoyage, 4x100 unités
057045	Cappucleaner (fluide), 1 litre	057046	Cappucleaner (fluide), 10x1 litre
057082	Tablettes de nettoyage, blister 1x100	057084	Cappucleaner (poudre), 1 boîte
057317	Brosse de nettoyage	057363	Récipient de nettoyage, 2 litres
057370	Brosse de nettoyage, (petite, ronde)	059963	Sacs pour tiroir à marc, 1x500 unités

Operating Instructions

Table of contents

Safety instructions 44

Important information 44

Customer information 45
Maintenance and care 45
The optimal quality of beverage 45
Cleaning 45
Service 45
Water 45
Fill quantities and mass 45

S400 Model information 46
Ultimate coffee in a limited space 46
Swiss hi-tech 46
Self Diagnostic System (SDS) 46
Service to match the coffee 46

View of the S400 47

Milk module S400 R (optional) 47

View of controls 48
Control panel glass 48
Touch light 48

Getting started 49
Switching-on and heating-up the machine 49

How to use the S400 49
Making drinks 50
Tea water 50
Pot service 50

Cleaning and maintenance 51
Basic points 51
Cleaning interval 51
DAILY CLEANING 52
WEEKLY CLEANING 54
MONTHLY CLEANING 55

Cleaning of the various modules 56
Your choice COFFEE: 56
Your choice INSTANT: 56
Your choice MILK: 56

Emptying and refilling containers 57
Coffee grounds drawer 57
Coffee bean hoppers 57
Milk holder (element R) 57
Milk modul (element M) 57
Powder hopper 57

System messages 58
What are system messages 58
Handling system messages 58

Error messages 60
What are error messages 60
Handling error messages 60

Technical Data 61
Models 61
Water connection 61
Articles for cleaning / Order numbers 61

Installation diagram 63

Inspection certificate 64
Coffee boiler (32'814) 64
Tea-/steam boiler (47'218) 65
Tea-/steam boiler (32'930) 2.0 kW 66
Coffee boiler (32'928) 2.0 kW 67

CE Declaration of confirmity 69

Safety instructions

These operating instructions will help you to get to know the coffee machine and to use it in accordance with its intended use. They contain important information on how to operate your machine properly and safely. Your attention will help to avoid hazards, repair costs and inconvenience due to the machine being out of service. This will increase the reliability and service life of the coffee machine.

- These operating instructions must always be available where the coffee machine is being used.
- Everyone who works with this machine must have read these instructions and must apply them.
- In the event of unforeseen interruptions in operation, the machine must be switched off and the water cock must be closed. No liability will accepted for water or electrical damage caused by failure to comply with this instruction.
- A safe step must be used if a bean hopper into which the beans are poured is too high.
- Beware: the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched off.
- The coffee machine must be cleaned only with the recommended HGZ cleaning tablets and HGZ Cappucleaner. The manufacturer cannot be held liable or bear any responsibility should any cleaning products other than HGZ cleaning tablets be used.
- The machine must never be opened or repaired by an unskilled person, as otherwise there is a risk of injury or damage to the machine.
- Danger of explosion. Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.
- Neither the supplier nor the manufacturer can accept liability for accidents or damage caused by failure to comply with these safety instructions!
- Noise level ≤ 70dB.

Important information

Conditions of use

The coffee machine is designed for commercial use only. This machine is only suitable for use in the domestic sector under certain circumstances.
This device is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental faculties or with inadequate experience and/or inadequate knowledge, unless they are under supervision by a person with responsibility for their safety or have been given instruction by them on how the device is to be used.

Sundry installation indications

At the location of the coffee machine the temperature must be between 10°C and 35°C. The humidity should not exceed 80%.
The coffee machine shall only be installed by a trained service technician. The coffee machine must be mounted horizontally on a massive table which must be able to bear its weight under all circumstances. The location of the machine must be chosen so that it is outside the direct guest area, can be supervised by a trained person and is not in the range of a water jet.
When the machine is installed, the new hose set supplied with the device must be used. The old hose sets must not be reused.
The manufacturer accepts no liability for damage caused by incorrect installation.

Protecting the control unit

The connectors of the control unit must never be connected or disconnected under current.
The connector of the heater must be disconnected before installation to protect the heating system.
The boiler must first be filled with water.

Electrical instructions

If a fixed device is not fitted with a mains lead and a plug or other means of switching it off which has a contact width on each pole which meets the conditions in overvoltage category III for full isolation, then such a means of isolation must be built in to the fixed electrical installation in line with the construction provisions.
If the mains connection lead on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Customer Service or a similarly qualified person, in order to prevent hazards.
The machine must be protected by a separate fuse group. In accordance with the Low Voltage Directive, in wet and damp rooms, the outlet must be protected against power supply faults. In the case of machines with additional devices, extra sockets (1N 230V) are required.
CAUTION: Breaks in the neutral conductor can destroy the control unit.

Water pressure / water quality

Maximum 6 bar, minimum 2 bar. A pressure outside the values prescribed will impair the functioning of the machine. Where water hardness exceeds 10 dH°/17 fH°, it is recommended that the machine be operated with a water softening cartridge with a bypass (such as Brita Quell). The optimum overall hardness for coffee is 5 to 8 dH° (8 to 14 fH°).

Installation details and mass

(see installation diagram)

Customer information

Maintenance and care
With purchase of the Rex-Royal coffee machine, you have decided in favour to high quality product. We take this opportunity to give our customers few tipps on how to keep your coffee machine in good condition for a long time, and to ensure that your coffee is always on the highest quality.

The optimal quality of beverage
Observe the general hygiene rules for milk, instant and coffee products.

- Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.
- Only use high quality coffee beans. Try to match your coffee products to your customers requests under consideration of strength, variety, roast, etc.
- Store your coffee beans in a cool, dry place. Never leave the coffee unsealed.
- Close the hopper immediately after refill. Never fill the bean hoppers before a long break, e.g. overnight or over the weekend.
- Use only approved instant powder.
- Flush the machine through after a long break.

Cleaning
Daily care of the coffee machine is very important. It guarantees a neutral taste and longer service life of your coffee machine. The innovative construction offers an quick and easy cleaning. Note the chapter Cleaning and maintenance.

Service
A professional machine demands professional service. We recommend the coffee machine to be serviced twice a year trained service technicians. Regular servicing extends the service life of your coffee machine. In addition, the service technician will set your machine to the optimum quality and functioning.

You can ensure the best care for your coffee machine by conducting out a service contract.

Water
Water quality is an important factor in making a good cup of coffee. Too much limescale, or other flavours, can significantly impair the quality of your coffee products. We are at your disposal for any questions you may have. Do not hesitate to get in touch with us.

Fill quantities and mass

Exterior Dimensions:	350x857x599 mm
Outlet height:	64 - 140 mm
Tea outlet heigt:	110 - 165 mm
Quantity per bean hopper:	ca. 1.2 kg
Quantity per powder hopper:	ca. 1.2 kg
Quantity milk	1x10l or 2x5 l
Ambient air temperature :	between 10°C and 35°C
Humidity:	maximum allowable 80%
Water pressure :	between 200 and 600 kPa
Water hardness ideal:	5 to 8 dH° (8-14 fH°)
Water hardness maximum:	10 dH° (17 fH°)

S400

S400 with cup dispenser

S400 with cup heater

S400 fresh milk module S400 R

S400 Model information

The S400 coffee machine is available in a range of varieties and combinations. In addition, various elements such as, refrigerator, cup dispenser or cup warmer can be combined with the coffee machine.

Ultimate coffee in a limited space

By a width of 34 cm the S400 will fit on to any counter. This makes it the ideal alternative for even the tightest spaces. It can be expanded to include a new-style fresh milk element.

Swiss hi-tech

The patented, exceptionally quick-acting brewing unit made of metal guarantees consistently high quality.
This outstanding example of Swiss precision work forms the beating heart of the S400. The solid construction of the brewing unit is designed for durability and ease of maintenance. It guarantees the best coffee, from the first cup to the last.

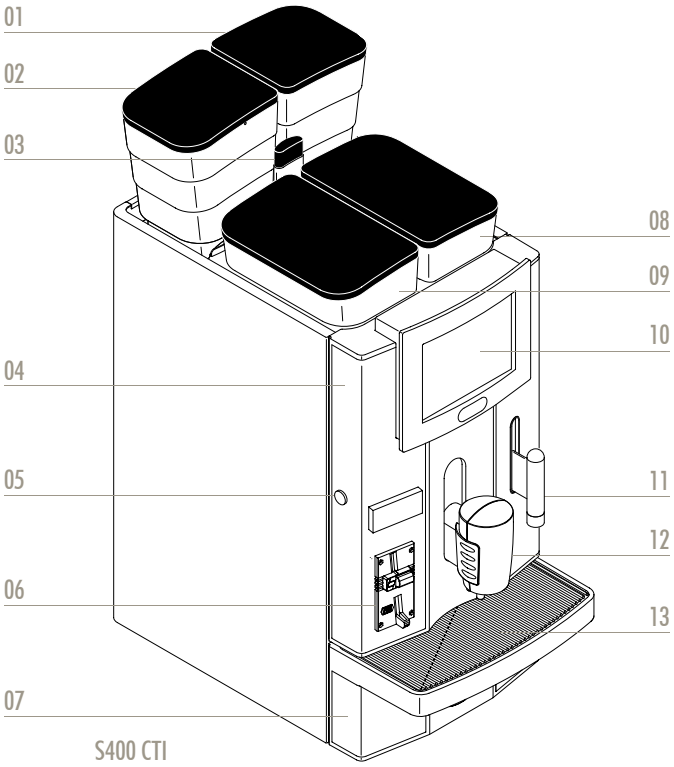
Self Diagnostic System (SDS)

Our innovative Self Diagnostic System (SDS) registers every movement of the brewing piston. The contact pressure and the amounts of powder and water are adjusted to optimum levels by the SDS every time a product is dispensed. If any deviation is detected, the coffee mix corrects itself. The result is consistent coffee quality, cup after cup after cup.

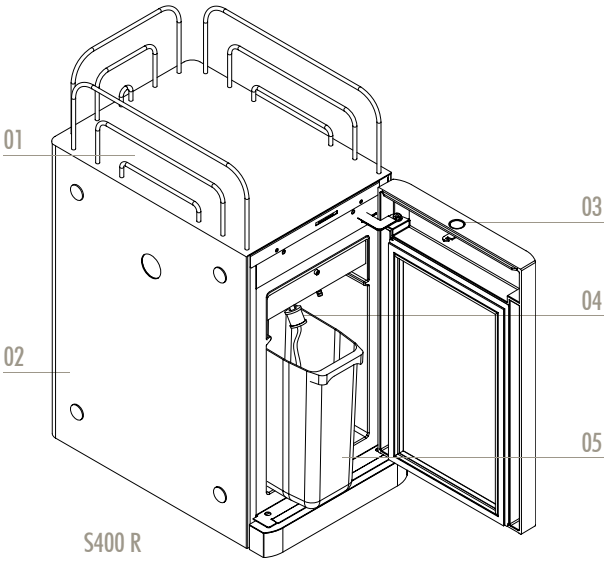
Service to match the coffee

Perfect coffee deserves perfect service. The new design of the S400 offers exceptionally quick, efficient analysis, making for low maintenance costs.

The S400 guarantees you continuity and economy at the touch of a key.



S400 CTI



S400 R

01 Bean hopper for 2nd coffee roast
02 Bean hopper for 1st coffee roast
03 Slot for cleaning tablet
04 Front door
05 Door lock
06 Payment system *
07 Drip tray door
08 Powder container 2
09 Powder container 1
10 Control panel (glass / touch light)
11 Tea outlet
12 Mix outlet height adjustable
13 Drip grid

* optional available

01 Cup tray (non-heated)
02 Compressor refrigerator with ventilation grid
03 Lockable refrigerator door
04 Suction pipe for milk container
05 milk container (level controlled)

View of the S400

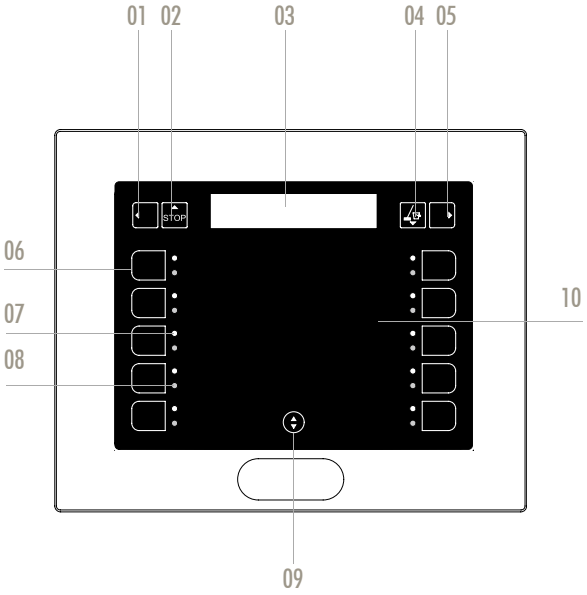
The new service concept allows drinks menus to be tailor-made, and the machine offers optimum ease of use. The high-quality glass control panel offers 10 dual-function keys.
Another possibility is to use the «Touch light» control panel. In this case you can choose between 6, 9 or 12 generous product key layouts with nice pictograms.

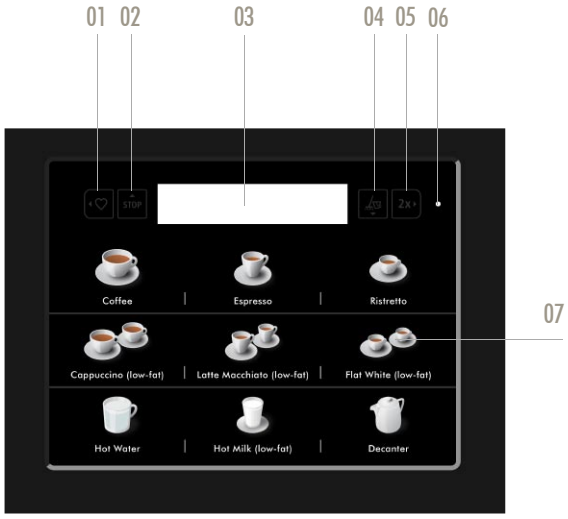
Milk module S400 R (optional)

If you want the perfect milk for your coffee, the best solution is to make sure your machine has the new compressor refrigerator S400 R alongside it. This can process two types of milk simultaneously as required. Each type has a milk container with a capacity of 5 litres. Naturally, it is also possible to take the milk just out of one single, and therefore bigger, container (10 litre capacity).

The new rinsing system ensures that the milk pipes get the best possible care. The cleaning of the milk section is also very easy.

To generate a good milk froth, it is important to always use milk of the same temperature. The best results are achieved by using chilled milk (+5°C).





01 Programming key, «left-hand arrow»
02 STOP-key, «up arrow» key
03 Display with 2 x 20 characters
04 Cleaning key, «down arrow» key
05 Programming key, right hand arrow»
06 Product keys (10)
07 10 LEDs: white for the first product level
08 10 LEDs: yellow for the second product level
09 Switch key between white and yellow product levels
10 Caption field for up to 20 products

01 Programming key, «left-hand arrow»
02 STOP key, «up arrow» key
03 Display with 2 x 20 characters
04 CLEANING key, «down arrow» key
05 Key for double products, «right hand arrow» key
06 Information LED
07 Product buttons (6, 9 or 12 Buttons)

View of controls

Control panel glass

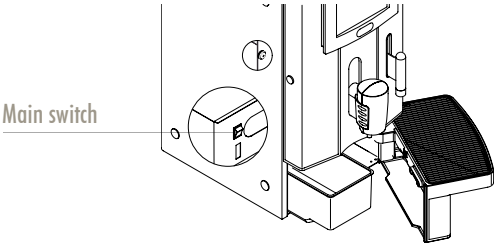
The high-quality glass controls can be used to order up to 20 different products. Products 11 to 20 are selected by pressing the SWITCH KEY (09). In addition, 'swift' service of the products is possible, in other words pressing the key twice (within one second) starts delivery of the corresponding double-sized product.

Touch light

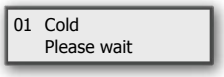
The high-quality glass controls can be used to order up to 12 different products. In this case it is possible to use pictograms (symbols) and text.
The two-line display (Pos. 03) shows the status of the machine. The funktion keys 1, 2, 4 and 5 are also used for the settings of the machine.

Getting started

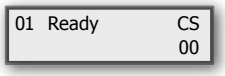
Switching-on and heating-up the machine



1. Plug the machine in to the mains. To do this, the coffee grounds drawer must first be removed.
2. The display will show the message COLD PLEASE WAIT.

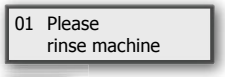


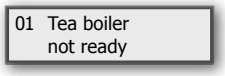
3. The coffee machine is heating-up and no products can be dispensed yet.
4. Once the message READY appears, coffee can be served.



Depending on the configuration during the launch additional messages are inserted.

- If the message PLEASE RINSE MACHINE appears, press the CLEANING KEY and the automatic rinsing begins. After successful cleaning, the machine will return to operational mode and the display will show READY.
- If the message TEA BOILER NOT READY appears, the tea/steam boiler has not yet reached its operating temperature. Water for tea and milk/mixed products cannot be served.

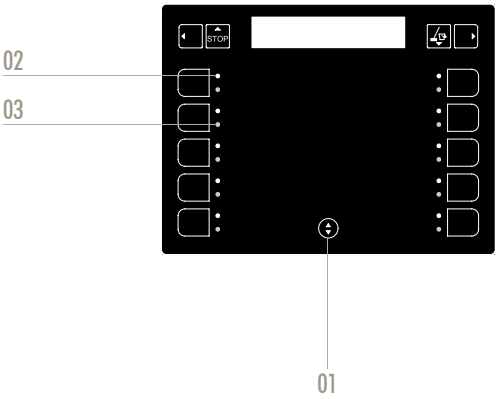




How to use the S400

Selecting the product level

Press the SWITCH KEY (01) to switch between the two product levels. The LED beside the product keys changes between white and yellow. The white display indicates that the machine is ready to dispense products 1-10 (first product level); the yellow display refers to products 11- 20 (second product level).

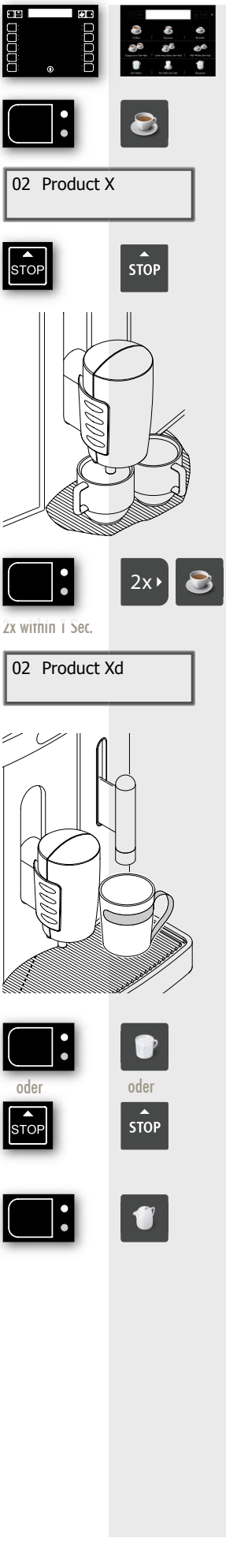


Making drinks

1. Place cup beneath the double dispenser and press the appropriate key.
2. The display will show the message PRODUCT X, where X stands for the product selected. This name can be modify in the customer programming menu 04.
3. Dispensing can be interrupted by pressing the STOP key.
4. To serve two cups at once, place the two cups beneath the coffee/mix outlet.

   Glass: Press the product key twice in quick succession (within 1 second).

   Touch light: Press the 2x key first and then the desired product key after.
5. When dispensing double products (two cups at once) the display will additionally show the letter D behind the product description.



Tea water

Hot water is always available, whether for tea, a pot lunch or a cup of soup. The S400 dispenses the hot water via the separate adjustable tea outlet. Simply place the tea glass beneath the tea outlet and press the HOT WATER KEY (Fig. 4, pos. 01). Dispensing can be stopped by pressing the HOT WATER KEY again.

Pot service

With the pot service, you can use a single key stroke to brew several coffee cycles one after the other without a break. The number of cycles can be set by Technical Customer Service.

Cleaning and maintenance

Basic points

- Under no circumstances may the coffee machine be cleaned with a hose or pressurized water equipment. All cladding must only be wiped down with a damp cloth.
- For safety reasons, product dispensing is blocked during cleaning.
- A cleaning operation can never be interrupted. If the power fails, a new cleaning cycle will be forced when the power returns.
- Cleaning agents must be stored out of the reach of children. (CH: Poison class 5).
- Cleaning agents must be stored in a locked cupboard and may only be accessible to authorized persons. The manufacturer accepts no liability in the event of misuse.
- You must always follow the instructions on the Rex-Royal Cappucleaner (57´045) and Rex-Royal cleaning tablets (57´002) packaging.
- If the coffee machine is being used on a mobile truck, enough fresh water must be available and the waste water/drip container must always be emptied before cleaning.
- Is your coffee machine equipped with a milk module (optional) must the cleaning of the milk parts special attention be given. Pay attention with the descriptions of cleaning to your equipment appropriate guidance with or without milk module.

Cleaning interval

Recommended cleaning for a long-term optimum coffee quality

The cleaning	interval	work
Cleaning Program	at least 1 times a day	cleaning with cleaning tablet (menu CLEANING)
Case cleaning	continuously	clean up
Drinks outlet with milk module	daily	decompose and clean
Powder module	daily	decompose and clean
Intensive cleaning milk module	weekly	large seperation and thoroughly cleaning
Mix outlet without milk module	weekly	decompose and clean
Intensive cleaning powder module	weekly	decompose and
Bean & powder hoppers	monthly	remove, empty, clean

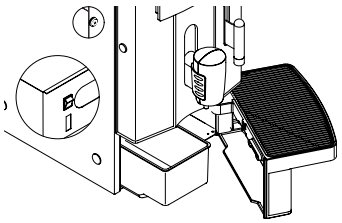
Articles for cleaning

57´002	Cleaning tablets, box 1x100	57´003	Cleaning tablets, 4x100 Pcs
57´045	Cappucleaner (fluid), 1 litre	57´046	Cappucleaner (fluid), 10x1 litre
57´082	Cleaning tablets, blister 1x100	57´084	Cappucleaner (powder), 1 box
57´317	Cleaning brush	57´363	Cleaning container, 2 litre
57´370	Cleaning brush (small, round)	59´963	Coffee ground bags, 1x500

DAILY CLEANING

Cleaning program

1. Empty and clean the coffee grounds drawer. Then insert the grounds drawer and confirm with the STOP button.
   If a waste water tank is in use: Empty the waste water & refill the fresh water container.

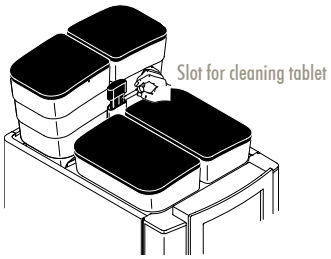


2. Hold down the CLEANING key for 5 seconds.
   The message ADD TABLET appears.

5 Sec.

02 Add
tablet

3. Place <u>1 cleaning tablet</u> (57´002 or 57´082) in the tablet slot an press CLEANING key.



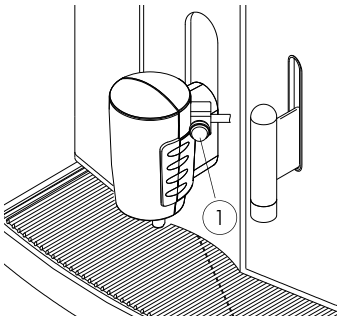
4. The cleaning programm of the coffee part will automatically start.

02 Cleaning
Coffee xx%

5. * *Fill the cleaning container with <u>2 litres warm water and 60ml or 2 measuring cups Cappucleaner</u> (57´045 or 57´084).*

02 Fill bin with 60ml
RCC & 2l water

6. ** *Release screw (1) completely untwist (ccw).*



7. * *Press CLEANING key and wait for the next display message.*

8. * *Clean the container and fill it with <u>1 litre water</u>.*

02 Fill bin with
1l water

9. * *Press CLEANING key.*

10. ** *Tighten the release screw (1) (cw) as far as it will go.*

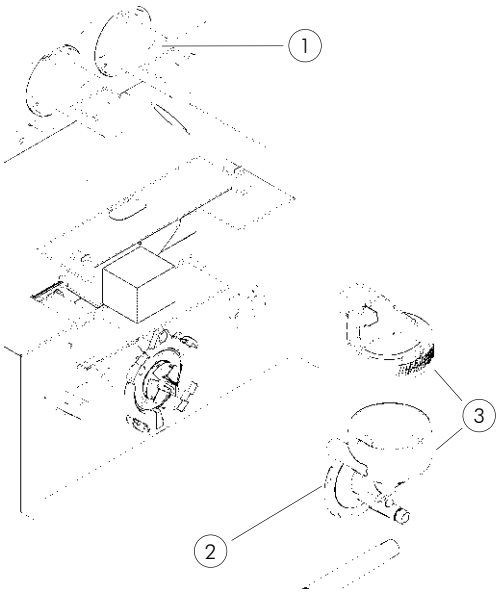
11. After a successful cleaning, the display shows READY.

01 Ready	CS
	00

* *Steps 5, 7, 8 and 9 are in use with the S400 R milk module only.*
** *Steps 6 and 10 are additionally in use with a M milk solution only.*

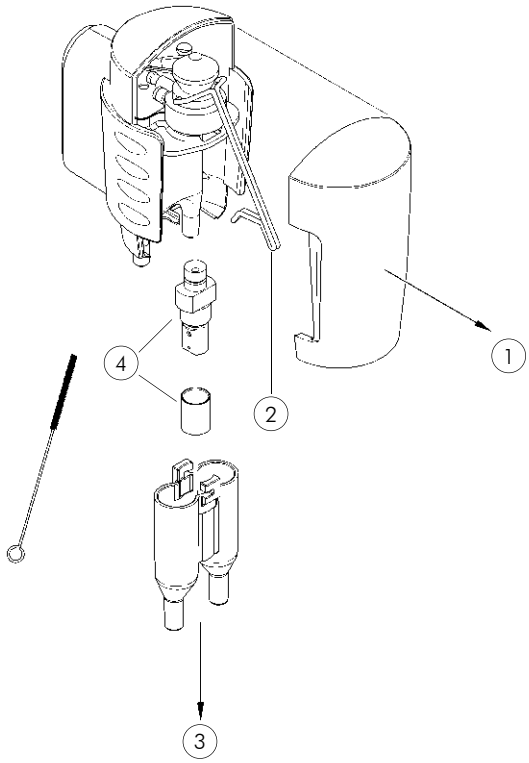
Cleaning Powder module

1. The machine must be switched-off. Then open the front door with the key on the left side.
2. Close the powder injections and clean the powder tubes (1).
3. Remove the yellow cup interlock; anticlockwise (2).
4. Remove the mixer cup and the mixer cup ring (3).
5. Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.
6. Put the parts in reverse oder, together again.



Cleaning mix outlet (for fresh milk modules only)

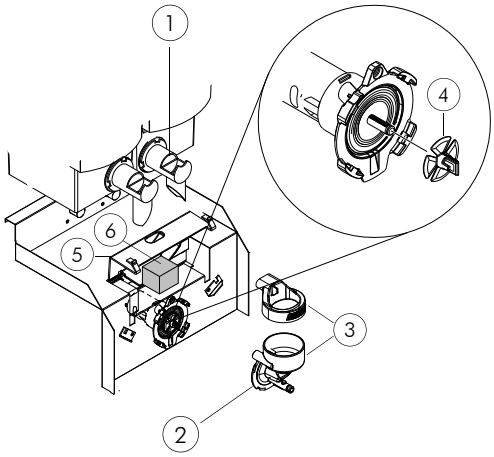
1. *The machine must be switched-off.*
2. *Remove the outlet cover (1).*
3. *Open the catch handle (2).*
4. *Drag down the milk outlet (3)*
5. *Remove the spout tube and the connecting piece (4) from the milk outlet.*
6. *Clean all parts thoroughly.*
7. *Clean the nozzles with the special brush.*
8. *Put the parts in reverse order together again.*
9. *Check the tubes! There should be no kinked.*



WEEKLY CLEANING

Start cleaning program (see page 32)

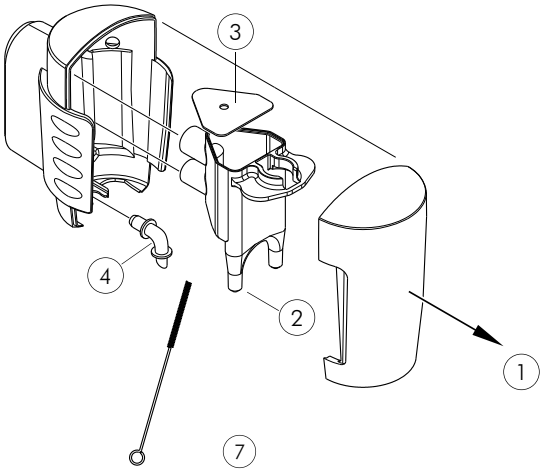
Intensive cleaning of powder module



1. The machine must be switched-off. Then open the front door with the key on the left side.
2. Close the powder injections and clean the powder tubes (1).
3. Turn the yellow ring of the mixer cup (2) anticlockwise.
4. Remove the mixer cup and the mixer cup ring (3).
5. Drag the gray mixer rotor (4) off the shaft.
6. Unlatch and open the black cover flap (5) and remove the filter (6).
7. Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.
8. Put the parts in reverse order, together again.

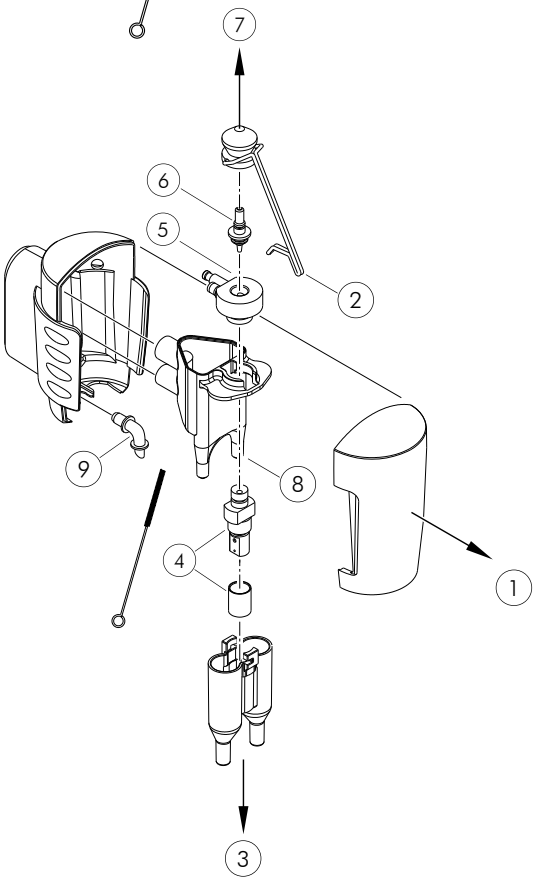
⚠ ATTENTION: The mixer rotor (4) must fit exactly on the notch of the motor shaft.

Intensive cleaning of outlet without milk module



1. The machine must be switched-off.
2. Remove the outlet cover (1).
3. Remove the coffee outlet (2) and the cover (3).
4. Pull carefully the powder outlet (4) from the mounting plate and pull the piece of discharge of the hose.
5. Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.
6. Clean the nozzles with the special brush.
7. Put the parts in reverse order, together again.
8. Check the tubes! There should be no kinked.

Intensive cleaning of mix outlet with fresh milk module

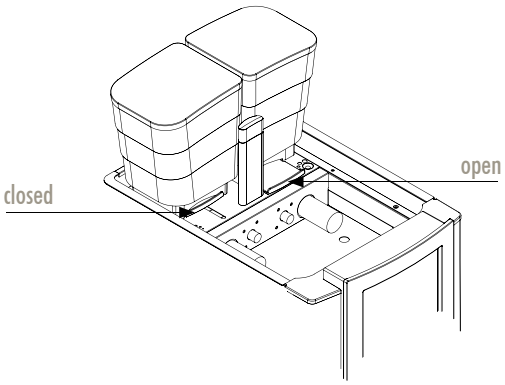


1. *The machine must be switched-off.*
2. *Remove the outlet cover (1).*
3. *Open the catch handle (2).*
4. *Drag down the milk outlet (3).*
5. *Remove the spout tube and the connecting piece (4) from the milk outlet.*
6. *Remove the piece of mixture (5) with the nozzle (6) and the handle owner (7) from the milk outlet.*
7. *Remove the coffee outlet (8).*
8. *Pull carefully the powder outlet (9) from the mounting plate and pull the piece of discharge of the hose.*
9. *Clean all parts thoroughly and wait until they are dried.*
10. *Clean the nozzles with the special brush.*
11. *Put the parts in reverse order, together again.*
12. *Check the tubes! There should be no kinked.*

Cleaning the bean hoppers

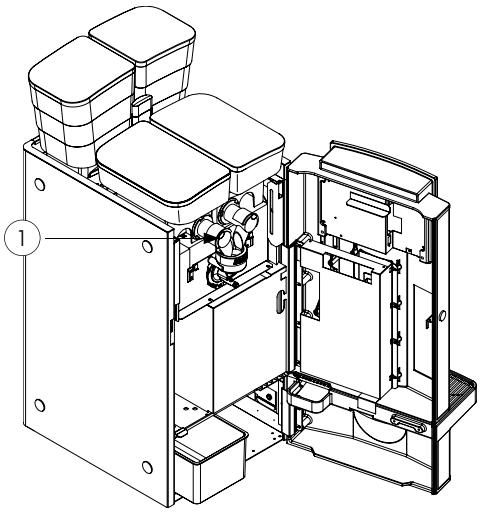
The cleaning should be accomplished 1x monthly. Use a degreasing cleaner and a brush.

1. The machine must be switched-off.
2. Open the front door; with the key on the left side.
3. Close the powder injections.
4. Lift up and remove the powder hoppers.
5. Close the bean hopper lock at the foot of the bean container (see the figure).
6. Lift up and remove the bean hoppers.
7. Empty the coffee beans temporarily in another container.
8. The interior of the bean hoppers should be cleaned thoroughly with grease-busting detergent and a brush.
9. After drying move back the coffee beans.
10. Replace the bean hoppers and open the bean hopper lock.
11. Replace the powder hoppers, open the powder injections and close the front door.



Cleaning the powder hoppers

1. The machine must be switched-off.
2. Open the front door; with the key on the left side.
3. Close the powder injections and clean the powder tubes (1).
4. Lift up and remove the powder hoppers from the top of machine.
5. Empty the powder temporarily in another container.
6. Clean the powder hoppers inside and outside thoroughly.
7. After drying move back the powder.
8. Replace the powder hoppers, open the powder injections and close the front door.



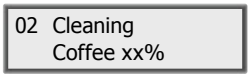
Cleaning of the various modules

Each module can be cleaned separately. The cleaning should be accomplished twice a day for each module.

1. Open the door and emptying the coffee grounds drawer.
2. *If a fresh water tank and/or a waste water tank is in use:*
   - The fresh water tank requires at least 2 litres of water.
   - Empty the waste water tank.
3. Close the door and start the cleaning process while press the CLEANING KEY.
4. The display will show CHOOSE CLEANING. Select the desired cleaning with the RIGHT KEY.
5. Confirm your selection with the CLEANING KEY.

Your choice COFFEE:

1. Have the HGZ cleaning tablet (57'002 oder 57'082) to hand.
2. The display will show alternately ADD TABLET.
3. Place the cleaning tablet in the tablet slot and close it. Confirm successful insertion by pressing the CLEANING KEY.
4. The display will show CLEANING and the progress will be indicated in %.

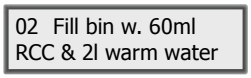


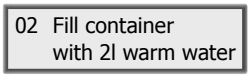
Your choice INSTANT:

1. The Display will show CLEANING and after about 1 minute, the operation is completed.

Your choice MILK:

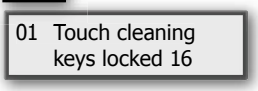
1. The machine requires to fill the supplied cleaning container with 2 litres of warm water and 60 ml Cappucleaner (57´045 ou 57´084).
2. Start cleaning the milk module by pressing the CLEANING KEY.
3. After cleaning the milk module, you will be prompted to wash the cleaning container. Then fill the container with 2 litres of warm water.
4. Starting the rinsing process by pressing the CLEANING KEY.
5. After about 5 minute, the operation is completed.

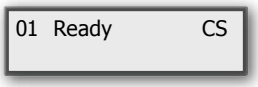




Your choice TOUCH:
This selection is used to clean the screen (display).

1. Keep a damp cloth ready.
2. Starting the process by pressing the CLEANING KEY.
3. The screen goes black / disabled for about 20 seconds. During this time, the selection of products is locked and you can clean the display. A countdown shows the remaining time.
4. After the end of the cleaning time, the coffee machine is ready again.



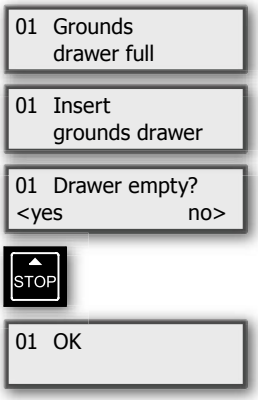


Emptying and refilling containers

Coffee grounds drawer

If the coffee grounds drawer is full, a message will be displayed. Dispensing of further coffee products will be interrupted until the grounds drawer has been removed, emptied and reinserted to the machine.

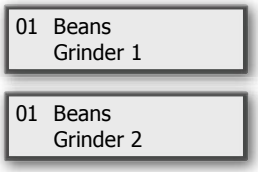
1. Open the drip tray door (on the left side) and remove the coffee grounds drawer.
2. The display indicates INSERT GROUNDS DRAWER.
3. Empty and clean the drawer.
4. Insert the grounds drawer and close the door.
5. Confirm the emptying with the STOP button.
6. The display shows the message OK.



Coffee bean hoppers

The S400 has a maximum of two coffee bean hoppers, which can be filled with various different types of beans. Each coffee grinder has been specially set to your desired type of coffee beans.

- Make sure that you fill the hoppers with the right coffee beans! If the bean hopper is too high, use a safe step.
- If one bean hopper runs out during the service of a drink, the machine will issue a prompt to refill the beans in that hopper. The display will show the message BEANS GRINDER X.
- Do not put more beans into the machine than you actually need right away. Otherwise the coffee flavour will quickly be lost and the coffee quality will be seriously impaired. Close the coffee pack carefully and store it in a cool place.



Milk holder (element R)

The milk module with compressor cooling constantly monitors the milk level. If the level falls below the minimum, the message PLEASE TOP UP MILK will be displayed. No more milk or mixed products can be dispensed until the holder has been topped up.

Milk modul (element M)

The milk level is not monitored electronically. Check at regular intervals, the amount of milk. Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.

Powder hopper

The powder level is not monitored electronically. Check at regular intervals, the amount of powder. Make sure that the hoppers are filled with the appropriate powder. If the powder hopper is too high, use a safe step.

System messages

What are system messages

System messages are information indicating the status of the machine. Some messages require active intervention by the operating staff, such as the prompts to refill or empty containers.

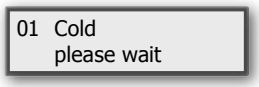
Handling system messages

If the coffee machine display indicates that the machine is heating up, wait a short while until the corresponding element has reached its necessary operating temperature.
In the case of all other messages, follow the instructions given further.

General system messages

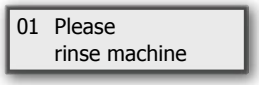
Cold please wait

When the machine is switched-on, this message will be displayed until the operating temperature is reached.



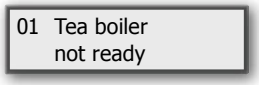
Please rinse machine

If the coffee boiler is ready and the service technician has activated the cold start rinsing, this message will appear. Pressing the CLEANING key will start the rinsing process.



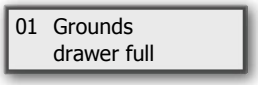
Tea boiler not ready

This message vill appear when the tea button has been pressed, before the boiler has reached its temperature. This depends on the basic settings.



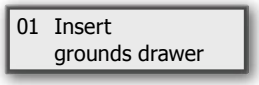
Grounds drawer full

The coffee grounds are supervised. Once the level set by the technician is reached, the message COFFEE GROUNDS DRAWER FULL will appear. Open the door on the left side of the machine, empty and clean the coffee grounds drawer.



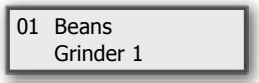
Insert coffee grounds drawer

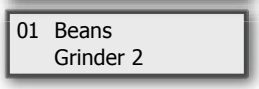
The message wil appear when the coffee grounds drawer has been removed and disappear automatically once the coffee grounds drawer has been reinserted.



Beans Grinder X

The coffee machine indicates when any bean hopper is empty. Coffee products are not blocked in this case. The message will disappear as soon as the coffee bean container has been refilled.



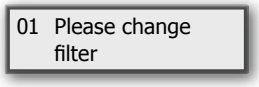


Service required

If a service is required the machine indicates this. Please contact Customer Service. This message will not disappear until the service has been carried out by Customer Service.

Please change filter

The status (filter capacity) of the Brita filter is supervised. It will be indicated when the filter capacity is exhausted. Contact Customer Service immediately. This message will not disappear until the filter has been exchanged by Customer Service.



Message with milk module S400 R

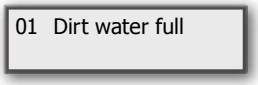
Please top up milk

If the milk level in the milk container in element R falls below a certain point, this message will be displayed. All milk and mixed products are blocked until the milk has been refilled.

Operating autonomy on a mobile solution

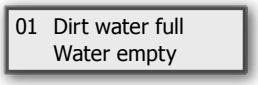
Dirt water full

This message will appear when the waste water container is full. The machine blocks the dispensing of any products until the container has been emptied and put back on the counter or mobile solution.
This message appears only on machines which are extended by an operational autonomy of waste water containers on a counter or in a mobile solution.



Dirt water full / Water empty

The waste water container is full and / or the fresh water container is empty. Always check both containers when this message is indicated.
This message will appear only if the coffee machine is being operated on a mobile solution, e.g. machine together with containers for fresh and waste water fixed on a truck. When the machine is operated under these circumstances, the levels in the containers are supervised by sensors.



Error messages

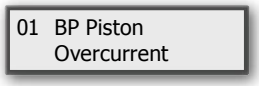
What are error messages

Error messages indicate an exceptional status (error) or a malfunction of the coffee machine. The display will indicate which part of the machine is causing the problem.

Handling error messages

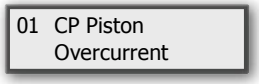
Switch the machine off at the mains and wait about 1 minute before switching-on. Retry to dispens a product. If the attempt is successful, you can continue to use the machine in the normal way. If it is not successful, jot down the error message, switch the machine off and contact Customer Service.

BP Piston Overcurrent
The current to the piston is too high.

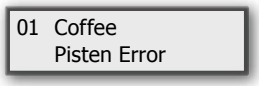


Water piston error
There is a malfunction in the piston unit.

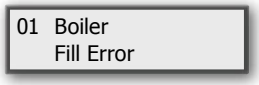
CP Piston Overcurrent
The current to the piston is too high.



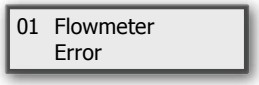
Coffee piston error
Fault of coffee piston or the brewing unit.



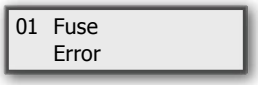
Boiler Fill Error
The tea/steam boiler could not be refilled (in the time set).



Flowmeter Error
If the water flow cannot be measured, this error message will appear.

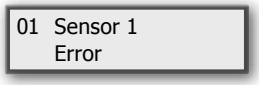


Fuse Error
Fuse on main board is defect.

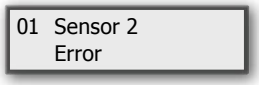


Interface Error
If the coffee machine is operated with a payment system, this message will appear when the interface has no connection to the c.m.

Sensor 1 Error
The temperature sensor on the coffee boiler cannot be read correctly.



Sensor 2 Error
The temperature sensor on the tea/steam boiler cannot be read correctly.



Technical Data

Models

Type	Electrical connection	Tea water	Steam	Milk	Weight	Hourly perform.***
S400 CTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20	no	no	56 kg	100-250 cups/h
S400 MCTI*	1N 230 Volt 2.2 kW	20	no	yes	56 kg	100-250 cups/h
W	1N 230 Volt 0.15 kW	no	no	no	18 kg	
R	1N 230 Volt 0.4 kW	no	no	yes	27 kg	

CTI Coffee, Tea, Instant powder
MCTI Milk, Coffee, Tea, Instant powder)
W Cup warmer
R Milk unit with refrigeator

* *Instant solution with 2 powder containers*
*** depending on cup size and grinding

Water connection

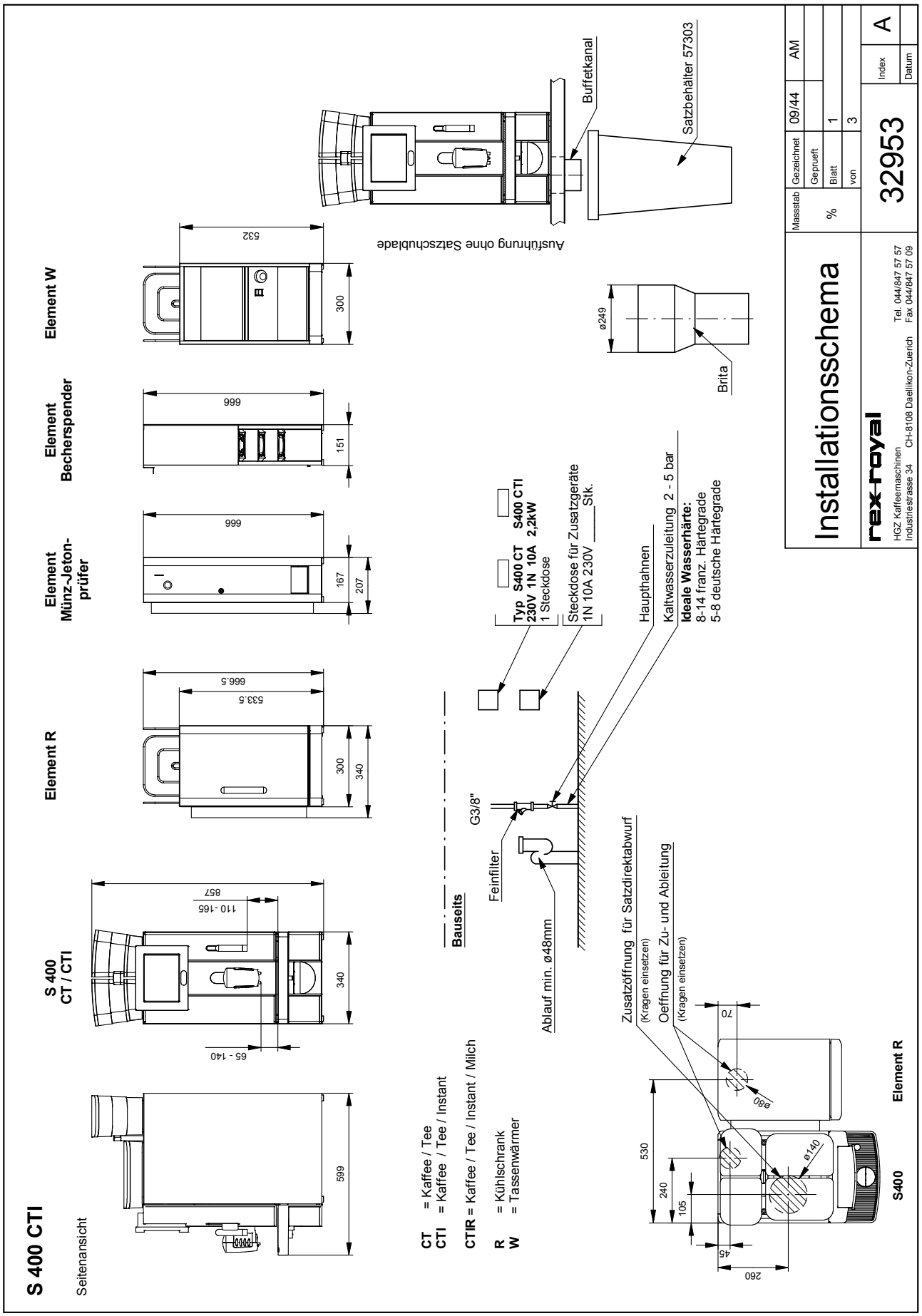
Supply	Outflow	Pressure	Hardness
1/8”	∅ 48 mm with siphon	200-500 kPa (2-5 bar)	5-8 dH° / 8-14fH°

Articles for cleaning / Order numbers

57´002	Cleaning tablets, box 1x100	57´003	Cleaning tablets, 4x100 pcs
57´045	Cappucleaner (fluid), 1 litre	57´046	Cappucleaner (fluid), 10x1 litre
57´082	Cleaning tablets, blister 1x100	57´084	Cappucleaner (powder), 1 box
57´317	Cleaning brush	57´363	Cleaning container, 2 litre
57´370	Cleaning brush (small, round)	59´963	Coffee ground bags, 1x500

The Touch of Taste

Wartung	S400
Service	S400
Maintenace	S400


S 400 CTI
Seitenansicht
S 400
CT / CTI
Element R
Element Münz-Jeton-prüfer
Element Becherspender
Element W
Ausführung ohne Satzschublade
Buffetkanal
Satzbehälter 57303
Brita
Bauseits
Feinfilter
G3/8"
Ablauf min. ø48mm
Typ S400 CT S400 CTI
230V 1N 10A 2,2kW
1 Steckdose
Steckdose für Zusatzgeräte
1N 10A 230V ____ Stk.
Haupthahnen
Kaltwasserzuleitung 2 - 5 bar
Ideale Wasserhärte:
8-14 franz. Härtegrade
5-8 deutsche Härtegrade
Zusatzöffnung für Satzdirektabwurf
(Kragen einsetzen)
Oeffnung für Zu- und Ableitung
(Kragen einsetzen)
CT = Kaffee / Tee
CTI = Kaffee / Tee / Instant
CTIR = Kaffee / Tee / Instant / Milch
R = Kühlschrank
W = Tassenwärmer
Installationsschema
rex-royal
HGZ Kaffeemaschinen
Industriestrasse 34 CH-8108 Daellikon-Zuerich
Tel. 044/847 57 57
Fax 044/847 57 09
32953
Massstab %
Gezeichnet 09/44 AM
Gepruefft
Blatt 1
von 3
Index A
Datum

DE FR EN

Prüfbescheinigung / Attestation de contrôle / Inspection certificate

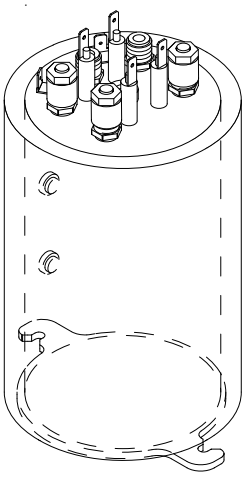
Kaffeeboiler (32’814) 1 bis 2 kW

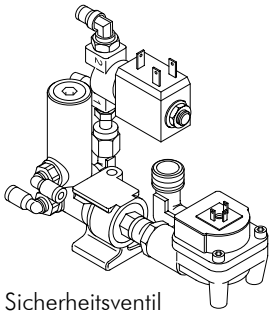
Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:
– zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
– Wasserinhalt 1.2 Liter
ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32814 Nr.: 00001 Baujahr: 2010
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 1 bis 2 kW
zul. Betriebsüberdruck: 9.5/950 bar/kPa Wasserinhalt: 1.2 l
Vorlauftemperatur: 90 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 9.5/950 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

Chaudière café (32’814) 1 à 2 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L’appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:
– Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
– Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
– Contenace en eau: 1.2 litre
est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).


Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler


Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve

Coffee boiler (32’814) 1 to 2 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:
– Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
– Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
– Capacity: 1.2 litre
has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

Jährliche Inspektion **Contrôle annuel** **Annual inspections**

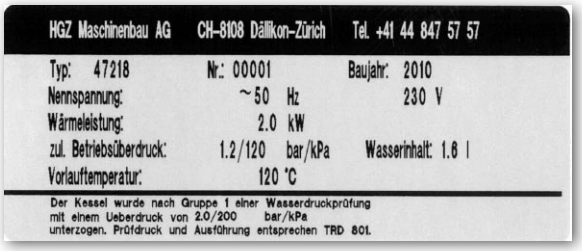
Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Tee-/Dampfboiler (47’218) 2.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat
der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
- Wasserinhalt 1.6 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).


HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 47218 Nr.: 00001 Baujahr: 2010
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 2.0 kW
zul. Betriebsüberdruck: 1.2/120 bar/kPa Wasserinhalt: 1.6 l
Vorlauftemperatur: 120 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung
mit einem Ueberdruck von 2.0/200 bar/kPa
unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

Chaudière vapeur (47’218) 2.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L’appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

– Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
– Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
– Contenace en eau: 1.6 litre

est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).

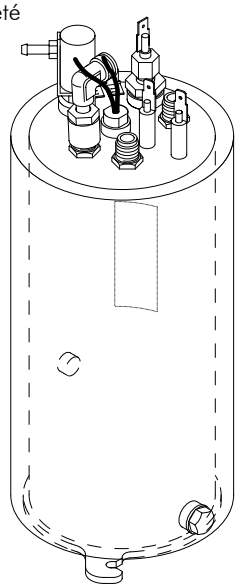
Tea-/steam boiler (47’218) 2.0 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:

– Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
– Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
– Capacity: 1.6 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar (no remarks).

Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve



Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

Jährliche Inspektion **Contrôle annuel** **Annual inspections**

Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Tee-/Dampfboiler (32’930) 2.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

- zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
- maximaler Betriebsüberdruck: 2.3 bar / 200 kPa
- Wasserinhalt 1.1 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

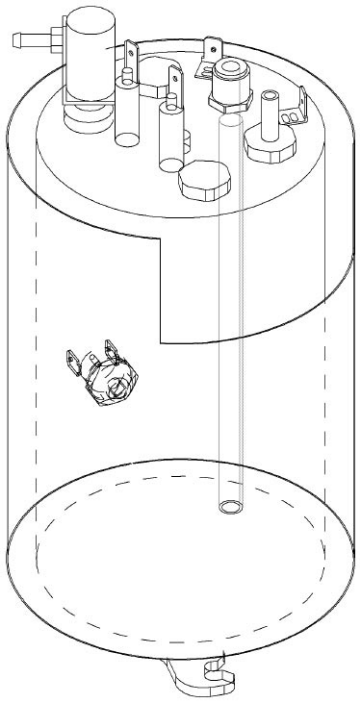
HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32930 Nr.: 00001 Baujahr: 2010
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 2 kW
zul. Betriebsüberdruck: 1.2/120 bar/kPa Wasserinhalt: 1.1 l
Vorlauftemperatur: 90 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 2.3/230 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

Chaudière vapeur (32’930) 2.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L’appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

– Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
– Pression de service max.: 2.3 bar / 200 kPa
– Contenace en eau: 1.1 litre

est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).



Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

Tea-/steam boiler (32’930) 2.0 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:

– Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
– Max. pressure: 2.3 bar / 200 kPa
– Capacity: 1.1 litre

has been actively and operationally tested at 2.0 bar (no remarks).

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

Jährliche Inspektion **Contrôle annuel** **Annual inspections**

Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Teeboiler (32’928) 2.0 kW

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.
Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:

– zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
– Wasserinhalt 1.1 Liter

ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

Chaudière thé (32’928) 2.0 kW

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.
L’appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:

– Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
– Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
– Contenace en eau: 1.1 litre

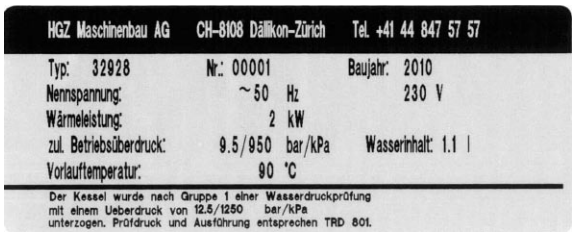
est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d’étanchéité et de fonction (sans remarque).

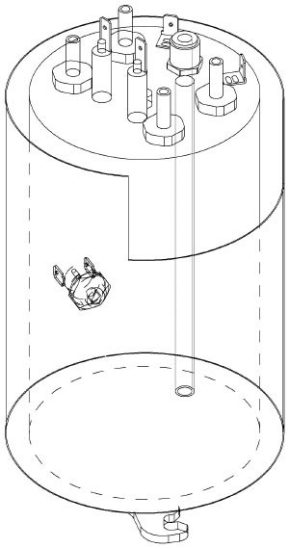
Tea boiler (32’928) 2.0 kW

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.
The water boiler specification:

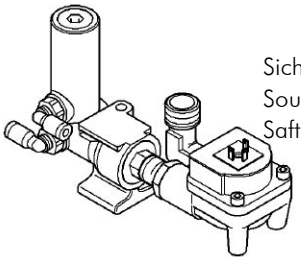
– Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
– Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
– Capacity: 1.1 litre

has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).


HGZ Maschinenbau AG CH-8108 Dällikon-Zürich Tel. +41 44 847 57 57
Typ: 32928 Nr.: 00001 Baujahr: 2010
Nennspannung: ~50 Hz 230 V
Wärmeleistung: 2 kW
zul. Betriebsüberdruck: 9.5/950 bar/kPa Wasserinhalt: 1.1 l
Vorlauftemperatur: 90 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Ueberdruck von 12.5/1250 bar/kPa unterzogen. Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.



Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

Jährliche Inspektion **Contrôle annuel** **Annual inspections**

Prüfdatum Date d’inspection Test date	Sachkundiger Nom de l’expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

CE-Konformitätserklärung

Déclaration de confirmité CE

CE Declaration of confirmity

DE Die Herstellerfirma, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Schweiz erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

FR Le fabricant, HGZ Maschinenbau AG, Industriestrasse 34, CH-8108 Dällikon, Suisse déclare que la machine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.

EN The Manufacturer, HGZ Maschinenbau AG, Industriesstrasse 34, CH-8108 Dällikon, Switzerland declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Type _____ **M.No.** _____

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

_____ _____

P. Sager
Geschäftsleiter / Directeur / Managing Director

Datum, date

DE Der Handelspartner _____ erklärt, dass die Kaffeemaschine den geltenden europäischen Richtlinien und Normen entspricht.

FR L`enterprise _____ déclare, que la maschine à café est conforme aux dispositions et normes européennes applicables.

EN The Company _____ declares that the coffee machine is identical in all respects with EU specimen.

Type _____ **M.No.** _____

89/392 EWG, 89/336 EWG, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60335-1

_____ _____

Datum/Unterschrift date/signature Titel/Position titel/position

Betriebsanleitung Mode d´emploi Operating Instructions

The Touch of Taste

S400

CatalogueCode 71914 Edition Okt-10.DFE06

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Tel. +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch